



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
COORDENACAO-GERAL DE VINHOS E BEBIDAS
NUCLEO DE VINHOS E BEBIDAS

NOTA TÉCNICA Nº 1/2024/NVB-CGVB/CGVB/DIPOV/SDA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.035191/2024-86

INTERESSADO: CGVB/DIPOV/SDA/MAPA

1. ASSUNTO

1.1. Minuta de Portaria que altera a Instrução Normativa MAPA nº 14, de 8 de fevereiro de 2018, para a adequação ao Regulamento Vitivinícola do Mercosul e convergência com padrões internacionais.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Decreto nº 350, de 21 de novembro de 1991
- 2.2. Decreto nº 1.901, de 09 de maio de 1996
- 2.3. Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014
- 2.4. Decreto nº 10.411 de 30 de junho de 2020
- 2.5. Instrução Normativa MAPA nº 14, de 8 de fevereiro de 2018
- 2.6. Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988
- 2.7. Resolução Mercosul/GMC nº 45, de 1996
- 2.8. Resolução Mercosul/GMC nº 12, de 2002
- 2.9. Resolução Mercosul/GMC nº 22, de 2020

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. A presente Nota Técnica tem como objetivo apresentar o embasamento para a alteração da Instrução Normativa MAPA nº 14, de 8 de fevereiro de 2018, em convergência a padrões internacionais, e para dispensa da Análise de Impacto Regulatório (AIR) e Consulta Pública (CP) para a proposta de ato normativo alterador.

4. ANÁLISE

4.1. A proposta de alteração da Instrução Normativa MAPA nº 14 de 2018, disposta na minuta de portaria SEI 36260764, decorre da necessidade de harmonização com o Regulamento Vitivinícola do Mercosul (Resolução Mercosul/GMC nº 45, de 1996, modificada pela Resolução Mercosul/GMC nº 12, de 2002 e Resolução Mercosul/GMC nº 22, de 2020). A revisão da norma também visa corrigir a possibilidade de padronização do teor alcoólico do brandy ou conhaque fino que está silente na norma, convergindo, dessa forma, com padrões internacionais; dar maior clareza aos requisitos impostos ao alcoólico composto gaseificado; e corrigir o conflito dos ingredientes opcionais do coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho com a norma específica de aditivos alimentares.

4.2. Além disso, o tema é objeto de demandas recebidas do setor regulado:

4.2.1. A Câmara da Cadeia Produtiva de Viticultura, Vinhos e Derivados e a União Brasileira de Vitivinicultura - UVIBRA demandaram a alteração da norma para equalização do limite máximo de cloretos estabelecido na legislação brasileira com o limite estabelecido no âmbito do Mercosul: 1 g/L, expresso em cloreto de sódio (Processos SEI 21000.023010/2024-79 e 21000.084612/2023-11, respectivamente).

4.2.2. A consultoria AMG Foods solicitou a possibilidade de adição de água para padronização do grau alcoólico do brandy ou conhaque fino conforme previsto para o conhaque na Instrução Normativa MAPA nº 14 de 2018 e na legislação europeia (Processos SEI 21000.030862/2024-12).

4.3. Internalização do Regulamento Vitivinícola Mercosul

4.3.1. Tendo em vista o Decreto nº 350, de 21 de novembro de 1991 (Tratado Mercosul) Decreto nº 1.901, de 09 de maio de 1996 (Protocolo de Ouro Preto), a Resolução Mercosul/GMC nº 45, de 1996, Resolução Mercosul/GMC nº 12, de 2002 e Resolução Mercosul/GMC nº 22, de 2020 (Regulamento Vitivinícola Mercosul e suas modificações), é necessário a alteração da Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018 para internalização dos parâmetros físico-químicos e de rotulagem de vinhos e derivados da uva e do vinho definidos no âmbito do Mercosul, conforme demonstrado na tabela abaixo.

Tabela 1: Comparação dos padrões estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018 com o Regulamento Vitivinícola Mercosul.

Produto	Parâmetro	IN 14/2018	Mercosul
VINHOS: vinho de mesa, vinho fino, vinho nobre, vinho frisante, vinho gaseificado, vinho leve, Champanhe, espumante ou espumante natural, vinho moscato espumante ou moscatel espumante, vinho licoroso, vinho composto	Cloretos totais, expresso cloreto de sódio	Máximo 0,2 g/L	Máximo 1,0 g/L
Vinho licoroso	Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio	Máximo 1,0 g/L	Máximo 1,2 g/L
Vinho composto; Champanhe, espumante ou espumante natural; vinho moscato	Cinzas	1,0 g/L	Vinho tinto: Mínimo 1,5 g/L

espumante ou moscatel espumante.			Vinho branco ou rosado: Mínimo 1,0 g/L
Mistela	Açúcares totais	Mínimo 90 g/L ¹	Mínimo 100 g/L
Cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho	Gradação alcoólica	Mínimo 3,0 % Máximo 7,0 %	Mínimo 3,5 % Máximo 7,0 %
Sangria	Gradação alcoólica	Mínimo 4,5 % Máximo 12,0 % (Definição - Art. 84) Mínimo 7,0 % Máximo 12,0 % (Anexo, tabela 21) ²	Mínimo 7 % Máximo 12 %
Bebidas alcoólicas	Rotulagem alcoólica	"Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e pela legislação complementar."	"9.3. - Indicações Obrigatórias: 9.3.2 - Gradação alcoólica expressa em % (percentagem) em volume. Respeitando os limites estabelecidos, a tolerância será de mais/menos 0.5%."

1. A alteração deste parâmetro também visa adequação ao estabelecido na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, que já está de harmonizada com a resolução Mercosul.
2. Na Tabela 21 do anexo da Instrução Normativa MAPA nº 14 de 2018, que fixa os parâmetros físico-químicos da sangria, a gradação alcoólica mínima para este produto está de acordo com o estabelecido na resolução Mercosul. No entanto, a definição da sangria disposta no art. 84 está conflitante com o padrão estabelecido na Tabela 21.

4.3.2. Considerando que a alteração nos padrões propostos pode implicar na adaptação dos processos produtivos pelo setor regulado e, conseqüentemente, alteração do registro e rotulagem dos produtos, é conveniente conceder um prazo de adequação aos padrões internalizados.

4.4. Correção do Padrão de Identidade e Qualidade do Brandy ou Conhaque fino

4.4.1. Frente a manifestação do setor regulado, conforme exposto acima, foi verificado que a padronização do teor alcoólico do brandy ou conhaque fino pela adição de água está silente na Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018. Isto porque este processo é notoriamente permitido, mas não está clara esta permissão para o brandy ou conhaque fino. No caso do conhaque, por exemplo, essa permissão está explícita no inciso primeiro do 1º parágrafo do art. 62 da própria Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018.

4.4.2. A versão desta norma, publicada no Diário Oficial da União no dia 9 de março de 2018, em seu art. 64, § 3º, trazia a seguinte redação:

"§ 3º É permitida a utilização de açúcar para correção do teor alcoólico e de caramelo para correção da cor do brandy ou conhaque fino." (GRIFO NOSSO)

4.4.3. Tal redação foi alterada pela publicação da Instrução Normativa nº 48, de 31 de agosto de 2018, passando a vigorar o seguinte texto:

"Art. 64

§ 3º É permitida a utilização de açúcar para adoçamento e de caramelo para correção da cor do brandy ou conhaque fino." (GRIFO NOSSO)

4.4.4. Diante do exposto, pode-se inferir que houve uma falha na redação inicial da norma e que a possibilidade de adição de água para correção do teor alcoólico foi suprimida na ocasião de sua alteração.

4.4.5. Além disso, a alteração proposta na Minuta tem como objetivo a convergência com parâmetros internacionais. A legislação europeia, no Regulamento (UE) 2019/787 estabelece em seu artigo 2º a possibilidade de adição de água nas "bebidas espirituosas", categoria na qual está classificado o brandy em tal legislação.

4.4.6. Dessa forma, fica reconhecida a necessidade de alteração Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018, para permitir a adição de água para padronização do grau alcoólico do brandy ou conhaque fino.

4.5. Alcoólico composto gaseificado

4.5.1. A adição de dióxido de carbono no alcoólico composto, para obtenção de versão gaseificada de produto, está prevista na Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018 conforme abaixo:

"Art. 95. O alcoólico composto que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius, deve ter sua denominação acrescida do termo gaseificado."

4.5.2. No entanto, ocorreram problemas de interpretação relacionados à redação do art. 95, que não deixa claro se estes requisitos se aplicam ao alcoólico composto obtido a partir de vinhos naturalmente gaseificados (Vinho Espumante ou Espumante Natural, do Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante ou do Vinho Frisante Natural). Perante o exposto, foi necessário um esclarecimento por parte da a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas de que o limite máximo de pressão gasosa 3 atms não se aplicava nestes casos.

4.5.3. Dessa forma, foi identificada a necessidade de alteração do texto apresentado no art. 95 da Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018, com o objetivo de dar mais clareza quanto à aplicabilidade dos requisitos estabelecidos para o alcoólico composto gaseificado.

4.6. Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho

4.6.1. A Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018, na alínea 'c', do inciso III, do art. 89 permite, opcionalmente, a adição de caramelo de uva, de açúcar ou de milho no Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho. No entanto, a I.N. Anvisa nº 211/2023, que define os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares, não permite o uso de corantes, inclusive caramelos, para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho.

4.6.2. A revogação da alínea 'c', do inciso III, do art. 89 da Instrução Normativa nº 14, de 2018, tem como objetivo, portanto, corrigir o conflito existente entre o Padrão de Identidade e Qualidade deste produto e a norma específica de aditivos alimentares.

4.7. Dispensa da Análise de Impacto Regulatório e Consulta Pública

4.7.1. Nos termos do Decreto nº 10.411, de 30 de junho de 2020, uma das hipóteses pelas quais a Análise de Impacto Regulatório (AIR) pode ser dispensada é quando se trata de ato normativo que vise a manter a convergência a padrões internacionais. Conforme mencionado anteriormente, a minuta de Portaria para alteração da Instrução Normativa MAPA nº 14, de 2018, tem o objetivo de adequar os Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho ao Regulamento Vitivinícola do Mercosul e corrigir a possibilidade de padronização do teor alcoólico do brandy ou conhaque fino convergindo com padrões internacionais.

4.7.2. Dessa forma, aplica-se o inciso VI do art. 4º do Decreto nº 10.411, de 2020, para dispensa da AIR, abaixo transcrito:

"Art 4º A AIR poderá ser dispensada, desde que haja decisão fundamentada do órgão ou da entidade competente, nas hipóteses de:

VI - ato normativo que vise a manter a convergência a padrões internacionais;

4.7.3. O Decreto nº 10.411, de 30 de junho de 2020, também determina quando a Consulta Pública é facultativa:

"Art. 9º-A. A realização de consulta pública é facultativa nas hipóteses previstas no § 2º do art. 3º e no art. 4º.

§ 1º Caso o órgão ou a entidade decida realizar a consulta pública nas hipóteses previstas no caput, será aplicado o disposto no art. 9º.

§ 2º Nas hipóteses previstas nos incisos III, VI e VIII do caput do art. 4º, caso não seja realizada consulta pública, nos termos do disposto neste artigo, deverá ser utilizado outro mecanismo de participação social."

4.7.4. Desta forma, a Consulta Pública é facultativa para o ato normativo proposto, pois, novamente, aplica-se o inciso VI do art. 4º do Decreto nº 10.411, de 2020.

4.7.5. Em atendimento ao parágrafo 2º do art. 9º-A. do Decreto nº 10.411, de 2020, foi realizada no dia 21 de junho de 2024, reunião extraordinária com os membros da Comissão II da Comissão Técnica Brasileira da Vinha e do Vinho (CTBVV) e com os membros da Câmara da Cadeia Produtiva de Viticultura, Vinhos e Derivados. O objetivo da reunião foi a apresentação pela Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas (CGVB/DIPOV/SDA/MAPA) das propostas de alterações da Instrução Normativa nº 14, de 08 de fevereiro de 2018, possibilitando, dessa forma, a participação dos atores afetados pela proposta. O registro da reunião está disposto na ata SEI nº 36249094 e gravação SEI nº 36066116.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1. Ata reunião extraordinária com os membros da Comissão II da Comissão Técnica Brasileira da Vinha e do Vinho (CTBVV) e com os membros da Câmara da Cadeia Produtiva de Viticultura, Vinhos e Derivados (SEI 36249094).

5.2. Minuta de Portaria(SEI nº 36260764).

5.3. Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho.

6. CONCLUSÃO

6.1. Isto posto e considerando que não existem obstáculos formais, a minuta de Instrução Normativa que altera a Instrução Normativa nº 14, de 2018, apresenta-se adequada quanto aos aspectos técnicos e ordenamento jurídico vigente, pelo que sugerimos o encaminhamento do presente processo às instâncias superiores.

6.2. À Coordenadora da CGVB, para apreciação e providências devidas com vistas aos encaminhamentos necessários.

MARINA DE PAULA PENNA E PALHARES

Farmacêutica
CGVB/DIPOV/SDA/MAPA

LEILA RODRIGUES CALDEIRA

Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Coordenadora de Regulamentação de Vinhos e Bebidas
CRVB/CGVB/DIPOV/SDA/MAPA

De acordo, autorizo prosseguimento do ato normativo e encaminhamento à apreciação do DIPOV,

JUÇARA APARECIDA ANDRÉ

Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Coordenadora-Geral de Vinhos e Bebidas
CGVB/DIPOV/SDA/MAPA



Documento assinado eletronicamente por **MARINA DE PAULA PENNA E PALHARES, Farmacêutico(a)**, em 15/07/2024, às 13:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **LEILA RODRIGUES CALDEIRA, Coordenador(a) de Regulamentação de Vinhos e Bebidas**, em 15/07/2024, às 14:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **JUCARA APARECIDA ANDRE, Coordenadora Geral de Vinhos e Bebidas**, em 15/07/2024, às 14:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **36367912** e o código CRC **79034BD3**.