

LEGENDA:

COMITÊ DE Enologia do Ibravin exclusões em **vermelho**. Inclusões em **azul** com **JUSTIFICATIVA**.

Sugestões de outras entidades destacadas em **amarelo**.

LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988

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

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA,

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

Art. 1º A produção, circulação e comercialização de vinho e derivados da uva e do vinho, em todo o Território Nacional, obedecerão às normas fixadas por esta Lei e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pelos órgãos indicados no regulamento.

Art. 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho, **nacionais e estrangeiros**, somente poderão ser objeto do comércio ou entregues ao consumo dentro do território nacional **se atenderem aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos no regulamento e** depois de prévio exame de laboratório oficial, devidamente credenciado pelo órgão indicado no regulamento.

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a retirada de obrigatoriedade de prévio exame pelo laboratório oficial dos vinhos de produção nacional visto que na prática isso não é realizado e a fiscalização é realizada dentro da empresa que obrigatoriamente deve possuir um responsável técnico.

ABBA

Art. 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho, nacionais e estrangeiros, somente poderão ser objeto do comércio ou entregues ao consumo dentro do território nacional depois de prévio exame de laboratório oficial **no país**, devidamente credenciado pelo órgão indicado no regulamento.

JUSTIFICATIVA: São os únicos considerados confiáveis e reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, de preferência a quaisquer outros, mesmo emitidos no exterior por laboratórios devidamente credenciados.

Manter a proposta inicial.

§ 1º Os produtos nacionais de que trata este artigo deverão estar acompanhados da respectiva guia de livre trânsito, expedida pelo órgão fiscalizador ou, por entidade pública ou privada, mediante delegação. (Redação dada pela(a) Lei 10970/2004/NH)

JUSTIFICATIVA: A proposta de exclusão do § 1º do Art. 2º da Lei do Vinho, visa dispensar o uso de Guia de Livre Trânsito para circulação de vinhos e derivados da uva do vinho. Este uso deve se dar por meio da emissão, em papel, de uma guia que deve ser assinada por fiscal agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, a qual deve acompanhar cada transporte de mercadorias, seja de vinhos engarrafados ou a granel.

Este instrumento de controle não estabelece a eficácia necessária para o devido controle de volume a ser transportado ou de controle de qualidade ou sanitário, podendo ser qualificado como obsoleto, posto que sua prática tem se tornado cada vez mais

inoperante mediante os modernos sistemas de controle existentes. Atualmente este mesmo controle é realizado via emissão da NF-e (nota fiscal eletrônica) que acompanha o produto, sendo obrigatório o registro do produto e do estabelecimento produtor em sistema eletrônico no MAPA. Neste sentido, sugere-se a exclusão deste dispositivo da lei vigente.

ABBA

Permanece o texto atual.

MAPA/SFA-RS – SEAPI

§ 1º Os produtos nacionais, e que trata este artigo, quando em circulação a granel, deverão estar acompanhados da respectiva guia de livre trânsito, expedida, na forma ~~manual ou~~ eletrônica, pelo órgão fiscalizador ou, por entidade pública ou privada, mediante delegação.

JUSTIFICATIVA: Concorda-se que da forma que é realizada atualmente, esse controle pode ser qualificado como obsoleto. Porém, é uma forma, que bem executada, poderia ser eficaz para controle de volume a ser transportado ou controle de qualidade e sanitário. No Estado do Rio Grande do Sul está se construindo um sistema eletrônico de cadastro vinícola - Sisdevin (que virá a substituir o Sisdeclar), o qual centenas de empresas do RS já estão usando. Nesse sistema já está programada a construção do módulo de liberação da guia de livre trânsito *online* por meio do qual o estabelecimento vinícola poderá solicitar a liberação na empresa e o fiscal após análise da solicitação poderá liberá-la, mediante assinatura eletrônica não sendo mais necessária a ida até um escritório da fiscalização para a liberação. O próprio estabelecimento vinícola poderá imprimir a GLT, já assinada eletronicamente pelo fiscal, antes de transportar o vinho e/ou derivado da uva e do vinho.

Cabe destacar a importância das informações que constam nas GLTs para o controle citado no Art. 31. "Os estabelecimentos estandardizadores e engarrafadores de vinhos e de derivados da uva e do vinho são obrigados a declarar em documento próprio, que entregarão à autoridade competente até o dia 10 de cada mês, as quantidades de produtos existentes em estoque no dia 1º, as entradas e saídas que ocorreram durante o mês e o estoque remanescente no último dia do mês correspondente."

Além disto, os dados contidos nas GLT auxiliam nas estatísticas do setor, previsto no Art. 45. "O órgão indicado no regulamento elaborará a estatística da produção e comercialização da uva e do vinho e seus derivados, diretamente ou por convênio com entidades públicas ou privadas."

Manter a proposta da SEAPI retirando a forma manual. A agavi é contra, mas pode ser reavaliado.

§ 2º A avaliação físico-química e organoléptica ou sensorial dos vinhos e derivados da uva, dos vinhos e derivados da uva e do vinho, para fins de concurso ou competição ~~pública~~, com ou sem divulgação, deverão contar com a prévia e expressa autorização dos produtores eventualmente interessados em participar, ~~sendo obrigatória a fiscalização por organismos e serviços específicos do órgão indicado no regulamento, que fixarão as normas e métodos a serem empregados.~~

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a retirada de obrigatoriedade de fiscalização visto que na prática isso não é realizado e o órgão fiscalizador não tem condições de realizar.

ABBA

§ 2º A avaliação físico-química e organoléptica ou sensorial dos vinhos e derivados da uva e do vinho, para fins de concurso ou competição pública, com ou sem divulgação, deverão contar com a prévia e expressa autorização dos produtores eventualmente interessados em participar, sendo obrigatória a fiscalização por organismos e serviços específicos do órgão indicado no regulamento, que fixarão as normas e métodos a serem empregados.

JUSTIFICATIVA: A prévia e expressa autorização dos produtores eventualmente interessados em participar é IMPRESCINDÍVEL. Sua anuência evita que concorrentes mal intencionados façam uso comparativo indevido dos seus produtos de forma depreciativa.

Manter a proposta inicial.

Art. 2º-A. O vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural é a bebida elaborada de acordo com as características culturais, históricas e sociais da vitivinicultura desenvolvida por aquele que atenda às condições da [Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006](#), observados os requisitos e limites estabelecidos nesta Lei. (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

§ 1º O vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser elaborado com o mínimo de 70% (setenta por cento) de uvas colhidas no imóvel rural do agricultor familiar e na quantidade máxima de 20.000 l (vinte mil litros) anuais. (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

§ 2º A elaboração, a padronização e o envasilhamento do vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural devem ser feitos exclusivamente no imóvel rural do agricultor familiar, adotando-se os preceitos das Boas Práticas de Fabricação e sob a supervisão de responsável técnico habilitado. (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

§ 3º A comercialização do vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deverá ser realizada diretamente com o consumidor final, na sede do imóvel rural onde foi produzido, em estabelecimento mantido por associação ou cooperativa de produtores rurais ou em feiras da agricultura familiar. (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

§ 4º Deverão constar do rótulo do vinho de que trata o caput deste artigo: (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

I - a denominação de "vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural", "vinho colonial" ou "produto colonial"; (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

II - a indicação do agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, com endereço do imóvel rural onde foi produzido; (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

III - o número da Declaração de Aptidão ao Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP fornecida por entidade autorizada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA; (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

IV - outras informações exigidas ou autorizadas nesta Lei e em seus regulamentos. (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

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

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a alteração, pois também é tecnicamente possível a fermentação do suco de uva.

ABBA

Art. 4º - Vinho é exclusivamente a bebida que resulta da fermentação alcoólica completa ou parcial da uva fresca, esmagada ou não, ou do mosto simples ou virgem.

JUSTIFICATIVA: A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para suco de uva, conforme norma vitivinícola do Mercosul e da OIV.

Manter a proposta inicial.

Parágrafo único. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas.

Art. 4º Mosto simples de uva é o produto obtido pelo esmagamento ou prensagem da uva sã, fresca

e madura, com a presença ou não de suas partes sólidas.

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

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

§ 3º Mosto cozido é o produto resultante da concentração avançada de mostos, a fogo direto ou a vapor, sensivelmente caramelizado, com um conteúdo de açúcar a ser fixado em regulamento.

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

§ 5º O Poder Executivo poderá determinar, anualmente, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos previstos no parágrafo anterior deverão nela ser usados, bem assim estabelecer sua proporção.

§ 6º Fica proibida a industrialização de mosto e de uvas de procedência estrangeira, para a produção de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 7º Ficam proibidas a industrialização e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho, cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo órgão indicado no regulamento.

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

Art. 6º Filtrado doce é a bebida de graduação alcoólica de até 5º G.L. (cinco graus Gay Lussac), proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado ~~de vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 (três) atmosferas, em conjunto ou separadamente de:~~
~~I - vinho de mesa;~~
~~II - açúcar~~
III – gás carbônico até 3(três) atmosferas a 20 graus Celsius.

JUSTIFICATIVA: garantir a elaboração de uma bebida mais equilibrada do ponto de vista sensorial, adequada ao mercado consumidor.

MAPA/SFA-RS – SEAPI

Não incluir o açúcar como ingrediente.

Assunto já foi discutido na Audiência Pública dos padrões de identidade e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho e não foi aprovado.

ABBA

Art. 7º Filtrado doce é a bebida de graduação alcoólica de **0,5% a 5 % vol.**, proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 (três) atmosferas,

JUSTIFICATIVA: Todas as bebidas foram classificadas com um teor mínimo e máximo. Neste caso, para ser denominada de bebida alcoólica terá que possuir no mínimo 0,5% vol., razão pela qual agregamos à definição, como também para acompanhar as definições das demais bebidas previstas nesta lei. Mantivemos o mesmo percentual máximo de 5% vol.

Manter a proposta inicial com inclusão do volume da ABBA.

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

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

JUSTIFICATIVA: A alteração sugerida é para corrigir um erro de redação, onde consta “graus” deve ser “gramas” e para deixar claro que mistela também é um produto.

Parágrafo único. Mistela composta é o produto com graduação alcoólica de 15º a 20º G.L. (quinze a vinte graus Gay Lussac) que contiver o mínimo de 70% (setenta por cento) de mistela, e de 15% (quinze por cento) de vinhos de mesa adicionado de substância amargas e/ou aromáticas.

ABBA

Art. 8º Mistela é o mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18% vol com teor de açúcar não inferior a 10 (dez) graus gramas por 100 (cem) mililitros, vedada a adição de sacarose ou outro adoçante.

JUSTIFICATIVA: A alteração sugerida é para corrigir um erro de redação, onde consta “graus” deve ser “gramas” e para deixar claro que mistela também é um produto

Parágrafo único. Mistela composta é o produto com graduação alcoólica de 15º a 20º G.L. 15% a 20% vol. (quinze a vinte graus Gay Lussae) que contiver o mínimo de 70% (setenta por cento) de mistela, e de 15% (quinze por cento) de vinhos de mesa adicionado de substância amargas e/ou aromáticas.

JUSTIFICATIVA: A alteração sugerida é passar de GL para % vol., como adotado na atual legislação. Além disso, corrigimos de graus para gramas, porque gramas é a unidade de medida de peso correta para expressar o teor de açúcar.

Manter a proposta inicial – se aceita a troca do percentual

Art. 8º Os vinhos serão classificados: (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

I quanto à classe: (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

- a) de mesa; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- b) leve; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- c) fino; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- d) espumante; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- e) frisante; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- f) gaseificado; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- g) licoroso; (Acrescentado(a) pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- h) composto; (Acrescentado(a) pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

II quanto à cor: (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

- a) tinto; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- b) rosado, rosé ou clarete; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)
- c) branco; (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

III quanto ao teor de açúcar: (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

- a) nature ; (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)
- b) extra-brut ; (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)
- c) brut ; (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)
- d) seco, sec ou dry ; (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)
- e) meio doce, meio seco ou demi-sec ; (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)
- f) suave; e (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)
- g) doce. (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)

§ 1º O teor de açúcar e a denominação para classe serão fixados, para cada produto, no regulamento desta Lei. (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)

§ 2º As bebidas definidas nesta Lei, com graduação alcoólica expressa em graus Gay Lussac , terão o seu teor alcoólico expresso em percentual (%) por volume, à razão de um para um (v/v) a 20ºC (vinte graus Célsius). (*Acrescentado(a) pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)

ABBA

§ 2º As bebidas definidas nesta Lei, terão a graduação alcoólica expressa em ~~graus Gay Lussac~~ porcentagem por volume alcoólico (% vol.) ~~terão o seu teor alcoólico expresso em percentual (%) por volume, à razão de um para um~~ (v/v) a 20ºC (vinte graus Célsius) à razão de um para um (v/v) a 20ºC (vinte graus Célsius).

JUSTIFICATIVA: A alteração sugerida é passar de GL para % vol., como previsto na atual legislação (Lei 10.970/2004, que alterou em parte a Lei 7678/88)

§ 5º 3º Nos rótulos dos vinhos será permitida a utilização de expressões clássicas internacionalmente usadas, previstas no regulamento desta Lei, bem como alusões a peculiaridades específicas do produto ou de sua elaboração.

§ 6º 4º No rótulo do vinho fino será facultado o uso simultâneo da expressão 'de mesa'.

Art. 9º Vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20ºC (vinte graus Célsius). (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)

~~§ 1º Vinho frisante é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 1,1 (um inteiro e um décimo) a 2,0 (dois inteiros) atmosferas a 20ºC (vinte graus Célsius), natural ou gaseificado.~~ (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)

JUSTIFICATIVA: transformar este parágrafo em novo artigo por se tratar de outro produto (Art. 9A).

Manter a proposta inicial, com a proposta da ABBA para classificação de artigos – e inclusão do vinho típico. Fazer essa alteração.

UVIBRA

Modificação do art 9º § 2º: passar a graduação alcoólica de 8,6% a 14% para 8,6% a 14,5%. Desde que a graduação acima de 14% seja natural da uva, sem chaptalização.

Justificativa: Através de novas técnicas de manejo da videira, algumas regiões do estado de Minas Gerais e São Paulo, estão produzindo, de forma uniforme nas safras, uvas de alta qualidade e consequentemente com altos teores de açúcar, que na maioria das vezes gera vinhos acima dos 14% de álcool. Sabendo disto, e ainda, que vinhos importados, principalmente de países que fazem parte do MERCOSUL, chegam ao

mercado brasileiro com graduação alcoólica acima dos valores estabelecidos, pedimos a modificação deste artigo.

ABBA

~~Art. 10º Vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 13% (treze por cento) em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20°C (vinte graus Celsius).~~

~~§ 4º Vinho de mesa é o vinho obtido de uvas americanas e ou híbridas, com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 13% (treze por cento), podendo conter vinhos de variedades *Vitis viníferas*, sendo opcional o uso da designação “de americanas” na denominação do produto.~~

JUSTIFICATIVA: O objetivo é tornar mais clara a redação e estabelecer os limites de grau alcoólico. Não é necessário dizer que é de americanas, visto que pode conter *Vitis vinifera*. Neste caso, somente poderá ser denominado de vinho de mesa

JUSTIFICATIVA: Excluímos a definição genérica de vinho de mesa por ser desnecessária, face às definições específicas de cada tipo de vinho.

Entendemos que cada tipo de vinho deverá ter o seu próprio artigo. Deverão, então, ser alterados os artigos em função dessas modificações.

~~Art. 10. Vinho leve é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 8,5% (oito inteiros e cinco décimos por cento) em volume, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa.~~

~~§ 2º Art. 12º Vinho fino é o vinho de teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 16% (dezesseis por cento) em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento. (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NH)~~

JUSTIFICATIVA: A alteração objetiva retirar a restrição de que as variedades de uva *Vitis vinifera* utilizadas para a elaboração do vinho fino sejam somente as do grupo “Nobre”.

A classificação destas uvas em nobres e superiores atualmente não apresenta qualquer fundamento técnico, posto que são da mesma espécie vegetal. Não há justificativa para esta diferenciação, não havendo, portanto, qualquer necessidade de que esta distinção continue a figurar na Lei do Vinho.

Aumentamos o percentual para 16% vol, para atender os vinhos que chegam até 15,5% devido às novas técnicas vitícolas.

~~Art. 11. Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat), elaborado, exclusivamente, com uvas de variedade *Vitis vinifera*, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume.~~

JUSTIFICATIVA: Entendemos que o espumante deve, obrigatoriamente, manter as duas fermentações, como mundialmente se produz. O Brasil vem sendo respeitado pela qualidade dos seus espumantes. Além disso, segundo a OIV, a técnica de produção dos vinhos espumantes provém da segunda fermentação em garrafas ou da segunda fermentação em recipientes herméticos.

Além disso, o Mercosul também conceitua os vinhos espumantes RES GMC 45/96) da mesma maneira.

§ 2º Vinho fino é o vinho de teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento. (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

JUSTIFICATIVA: A alteração do § 2º. do Artigo 9º. da Lei do Vinho objetiva retirar a restrição de que as variedades de uva *Vitis vinifera* utilizadas para a elaboração do vinho fino sejam do grupo “Nobre”. A classificação destas uvas em nobres e superiores atualmente não apresenta qualquer fundamento técnico, posto que são da mesma espécie vegetal. Não há justificativa para esta diferenciação não havendo qualquer necessidade de que esta distinção continue a figurar na Lei do Vinho.

§ 3º Vinho de mesa de viníferas é o vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinifera*. (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

JUSTIFICATIVA: Por consequência do sugerido no § 2º do Artigo 9º, sugere-se a exclusão do § 3º. do Artigo 9º. da Lei 7.678/1988, posto que esta traria a definição de vinho de mesa de vinífera, que seria o vinho elaborado a partir de uvas da espécie *Vitis vinifera* classificadas como superiores.

ABBA

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a exclusão deste parágrafo, porque a definição traria uma confusão em relação ao vinho fino, que é produzido, exclusivamente, com uvas viníferas. Estamos propondo, também, a exclusão da diferenciação das uvas *Vitis vinifera*, para conceituar o tipo de vinho.

§ 4º Vinho de mesa de americanas é o vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 13% (treze por cento), elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinifera*, sendo opcional o uso da designação “de americanas” na denominação do produto.

JUSTIFICATIVA: O objetivo é tornar mais clara a redação e estabelecer os limites de grau alcoólico. Não é necessário dizer que é de americanas, visto que pode conter *Vitis vinifera*.

ABBA

§ 4º Vinho de mesa de americanas é o vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 15% (quinze por cento), elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinifera*, sendo opcional o uso da designação “de americanas” na denominação do produto.

JUSTIFICATIVA: O objetivo é tornar mais clara a redação e estabelecer os limites de grau alcoólico. Não é necessário dizer que é de americanas, visto que pode conter *Vitis vinifera*.

§ 5º Nos rótulos dos vinhos será permitida a utilização de expressões clássicas internacionalmente usadas, previstas no regulamento desta Lei, bem como alusões a peculiaridades específicas do produto ou de sua elaboração. (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

§ 6º No rótulo do vinho fino será facultado o uso simultâneo da expressão 'de mesa'. (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

Art. 9A. Vinho frisante é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 1,1 (um inteiro e um décimo) a 2,0 (dois inteiros) atmosferas a

20°C (vinte graus Célsius), natural ou gaseificado.

Sem limite máximo – o que contemplaria os espumantes de americanas e híbridas. Será agendada reunião com SC.

JUSTIFICATIVA: foi retirado do parágrafo do artigo 9º e transformado em novo artigo por se tratar de outro produto.

UVIBRA

Art. 9A. Vinho frisante é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 1,1 (um inteiro e um décimo) a 3,9 atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius), natural ou gaseificado artificialmente.

Deverá constar no rótulo: “Vinho Frisante Natural” ou “Vinho Frisante Gaseificado Artificialmente”.

Art. 10. Vinho leve é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 8,5% (oito inteiros e cinco décimos por cento) em volume, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

ABBA sugeriu subir esse artigo.

Art. 11. Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente ~~de uma segunda~~ fermentação alcoólica do mosto ou do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmaté), que foi elaborado exclusivamente com uvas de variedade Vitis vinifera, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

JUSTIFICATIVA: O objetivo desta alteração é esclarecer especialmente para o consumidor a origem da matéria prima que está sendo utilizada para a elaboração de espumante. Atualmente o espumante natural, segundo a lei vigente, poderia ser elaborado com qualquer variedade de uva, não havendo distinção – como há para o vinho fino e o vinho de mesa – da origem da matéria prima utilizada. Isso pode estar levando o consumidor a erro com relação a natureza do produto que está sendo adquirido. Deve-se recordar que na ainda vigente Portaria n. 229/1988 do MAPA – única vigente atualmente para disciplinar os padrões de identidade e qualidade do vinho espumante – esta distinção fica clara. Mas a ausência de um dispositivo legal que esclareça esta distinção tem permitido, especialmente por meio de ações judiciais, que produtos elaborados a partir de uvas americanas sejam denominados também de espumantes. Também se propõe que seja equiparado o espumante brasileiro ao que é feito no restante do mundo (Prosecco). O consumidor tem uma expectativa organoléptica em relação ao produto e esta, em respeito a ele, deve ser preservada.

Manter a proposta inicial.

UVIBRA

Art. 11. Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho, em recipiente fechado, em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmaté), que foi elaborado exclusivamente com uvas de variedade Vitis vinifera, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Esta fermentação pode ser obtida por meio do açúcar natural da uva ou por adição de sacarose.

Justificativa: Neste método pode-se contemplar a fermentação do método ancestral, considerando que haveria uma segunda fermentação continuada com o açúcar natural da uva. Esta definição

harmoniza com a legislação do Mercosul (Argentina).

Associação Progoethe

Discorda da proposta, ver correspondência em anexo.

MAPA/SFA-RS – SEAPI

Não foi apresentada a justificativa técnica para a retirada segunda fermentação.

ABBA sugeriu subir o Art. 11.

Art. 11A . Será denominado de Borbulhante o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva, ou de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas ou em grandes recipientes, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 13% (treze por cento) em volume.

JUSTIFICATIVA: O objetivo desta alteração é esclarecer especialmente para o consumidor a origem da matéria prima que está sendo utilizada para a elaboração de espumante.

Atualmente o espumante natural, segundo a lei vigente, poderia ser elaborado com qualquer variedade de uva, não havendo distinção – como há para o vinho fino e o vinho de mesa – da origem da matéria prima utilizada. Isso pode estar levando o consumidor a erro com relação a natureza do produto que está sendo adquirido. Deve-se recordar que na ainda vigente Portaria n. 229/1988 do MAPA – única vigente atualmente para disciplinar os padrões de identidade e qualidade do vinho espumante – esta distinção fica clara. Mas a ausência de um dispositivo legal que esclareça esta distinção tem permitido, especialmente por meio de ações judiciais, que produtos elaborados a partir de uvas americanas sejam denominados também de espumantes.

Outra questão se refere ao espumante elaborado a partir de primeira ou segunda fermentação. Na lei vigente se estabelece que o espumante moscatel, elaborado a partir de primeira fermentação, só possa ser elaborado com variedades de uva da moscatel. Especificamente o parágrafo único proposto visa permitir que sejam elaborados produtos a partir de uma primeira fermentação, seja provenientes de *Vitis vinifera* ou *Vitis labrusca*, mas que isso fique claro ao se estabelecer uma denominação própria para este produto, o diferenciando do espumante moscatel.

ABBA

Art. 11A . Será denominado de Borbulhante o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva híbrida, ou de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas ou em grandes recipientes, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 13% (treze por cento) em volume.

ABBA concorda com a proposta de borbulhante para os vinhos espumantes produzidos com uvas híbridas, inclusive apresentou essa proposta por ocasião da discussão da CP 43

JUSTIFICATIVA: O objetivo desta alteração é esclarecer especialmente para o consumidor a origem da matéria prima que está sendo utilizada para a elaboração de espumante. Atualmente o espumante natural, segundo a lei vigente, poderia ser elaborado com qualquer variedade de uva, não havendo distinção – como há para o vinho fino e o vinho de mesa – da origem da matéria prima utilizada. Isso pode estar levando o consumidor a erro com relação a natureza do produto que está sendo adquirido. Deve-se recordar que na ainda vigente Portaria n. 229/1988 do MAPA – única vigente atualmente para disciplinar os padrões de identidade e qualidade do vinho espumante – esta distinção fica clara. Mas a ausência de um dispositivo legal

que esclareça esta distinção tem permitido, especialmente por meio de ações judiciais, que produtos elaborados a partir de uvas americanas sejam denominados também de espumantes.

ABBA concorda com a proposta do frisantino

Art. 11B. Será denominado de Frisantino a bebida elaborada a partir do mosto ou mosto conservado simples de uva, com teor alcoólico de 4% (quatro por cento) a 7% (sete por cento) em volume, com pressão mínima de 1,1 e inferior a 4 atmosferas, a 20°C (vinte graus Celsius), sem correção do teor alcoólico natural.

§ 1º O Frisantino, cujo gás carbônico é proveniente de fermentação, poderá ser designado frisantino natural.

§ 2º O Frisantino, cujo gás carbônico for adicionado, deverá ser denominado frisantino gaseificado.

§ 3º O Frisantino poderá utilizar os termos branco, tinto e rosé ou rosado na designação do produto.

JUSTIFICATIVA: Criar um novo produto, a partir do mosto ou mosto conservado simples de uva, com graduação inferior a graduação do vinho frisante.

Criar uma sugestão para o Moscato: moscato frisante natural (sem limite máximo de pressão, de 4 a 7 grau e não pode ter açúcar adicionado, sem chaptalização, o álcool é o divisor entre esse produto e o moscatel. Talvez diferenciar a garrafa.

UVIBRA

Propomos a criação de um novo produto, semelhante a proposta da AFAVIN, denominado **Vinho Moscato Frisante**, aos moldes que tem na designação do produto na região de Asti. Com pressão mínima de 1,1 e máxima de 3,9 atmosferas a 20°C, proveniente de uvas *vitis vinifera*.

Este produto excluiria a criação do Frisantino.

Justificativa: Por ser produto semelhante ao Moscatel Espumante, podendo trazer confusão ao consumidor.

Art. 12. Vinho moscato espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva com características moscatel-moscatéis, descritas em norma específica do MAPA, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), e com um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) em volume, e no mínimo 20 (vinte) gramas de açúcar remanescente. (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

JUSTIFICATIVA: dar maior clareza a respeito da matéria-prima autorizada para a elaboração deste produto e adequar a denominação ao que é há muito tempo utilizado no mercado (vinho moscatel espumante).

Manter proposta inicial – chamar reunião com Uvibra.

UVIBRA

Art. 12. Vinho moscato espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uvas da família dos moscatéis *vitis vinifera*, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), e com um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) em volume, e no mínimo

20 (vinte) gramas de açúcar remanescente.

ABBA

Art. 12. Vinho moscato espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius), e com um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) em volume, e no mínimo 20 (vinte) gramas de açúcar remanescente.

JUSTIFICATIVA: dar correção ao texto da lei quando define a bebida.

Art. 13. Vinho gaseificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 2,1 (dois inteiros e um décimo) a 3,9 (três inteiros e nove décimos) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius). (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)

UVIBRA

Excluir este artigo. Pois este produto já está contemplado em produtos anteriores.

De acordo.

Art. 14. Vinho licoroso é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14% (catorze por cento) a 18% (dezento por cento) em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva. (*Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI*)

ABBA

Art. 14. Vinho licoroso é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 15% (catorze por cento) a 18% (dezento por cento) 22% vol (vinte e dois por cento) em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

JUSTIFICATIVA: Os vinhos licorosos chegam até 22% vol., como exemplo, temos os vinhos do Porto, que chegam até esse percentual. Além disso, na definição da OIV se admite esse produto até os 22% vol.

Concordamos, mas para manter com 14 mínimo

Art. 15. Vinho composto é a bebida com teor alcoólico de 14% (quatorze por cento) a 20% (vinte por cento) em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples. (*Redação dada pelo(a) Lei 12.230/2010*)

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

§ 2º O vinho composto classifica-se em:

- a) vermute, o que contiver losna (*Artemisia absinthium*, L) predominante entre os seus constituintes aromáticos;
- b) quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos);
- c) gemado, o que contiver gema de ovo;
- d) vinho composto com jurubeba;
- e) vinho composto com ferroquina; e

f) outros vinhos compostos.

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

Art. 17. Os produtos resultantes da destilação do vinho com teor alcoólico até 14% (catorze por cento) em volume, e de seus derivados, somente poderão ser elaborados em zonas de produção sob controle específico do órgão fiscalizador, classificando-se em: aguardente de vinho, destilado alcoólico simples de vinho, destilado alcoólico simples de bagaço, destilado alcoólico simples de borras e álcool vínico.
(Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

§ 1º Aguardente de vinho é a bebida com um teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20ºC (vinte graus Célsius) obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

ABBA

§ 1º Aguardente de vinho é a bebida com um teor alcoólico de 35% (trinta e cinco por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20ºC (vinte graus Célsius) obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva.

JUSTIFICATIVA: A grande maioria de produtores de aguardente de vinho produz Brandy com esse teor alcoólico, assim como os chilenos, produzem Pisco com 36% vol que, aliás, representam um significativo percentual de suas vendas no mercado interno.

Concordamos.

§ 2º Destilado alcoólico simples de vinho é o produto com teor alcoólico superior a 54% (cinquenta e quatro por cento) e inferior a 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20ºC (vinte graus Célsius), destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva de mostos e/ou subprodutos provenientes unicamente de matérias-primas de origem vínica, resultante de fermentação alcoólica. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

§ 3º Destilado alcoólico simples de bagaço é o produto com 54,1º a 80º G.L. (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta graus Gay Lussac), obtido a partir da destilação do bagaço resultante da produção de vinho e mosto.

ABBA

§ 3º Destilado alcoólico simples de bagaço é o produto com 54,1º a 80º G.L. (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta graus Gay Lussac) 54,1% a 80% vol., obtido a partir da destilação do bagaço resultante da produção de vinho e mosto.

JUSTIFICATIVA: Corrigimos a forma de expressar a graduação alcoólica para harmonizar com a legislação atual, passando de Gay Lussac (G.L.) para % vol (por cento em volume)

Concordamos.

§ 4º Destilado alcoólico simples de borras é o produto de 54,1º a 80º G.L. (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta graus Gay Lussac), obtido da destilação de borras fermentadas, provenientes dos processos da industrialização da uva, excluídos ou resultantes da colagem azul.

ABBA

§ 4º Destilado alcoólico simples de borras é o produto de 54,1º a 80º G.L. (cinquenta e quatro graus e um

décimo a oitenta graus Gay Lussac) 54,1% a 80% vol, obtido da destilação de borras fermentadas, provenientes dos processos da industrialização da uva, excluídos ou resultantes da colagem azul.

JUSTIFICATIVA: Corrigimos a forma de expressar a graduação alcoólica para harmonizar com a legislação atual, passando de Gay Lussac (G.L.) para % vol (por volume em volume)

Concordamos.

§ 5º Álcool vínico é o álcool etílico potável de origem agrícola, com teor alcoólico superior a 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Célsius), o qual é obtido exclusivamente por destilação e retificação de vinho, de produtos ou produtos derivados da fermentação da uva. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

§ 6º Álcool etílico potável de origem agrícola é o produto com teor alcoólico mínimo de 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Célsius), obtido pela destilação-retificação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou destilados alcoólicos simples. Na denominação de álcool etílico potável de origem agrícola, quando feita referência à matéria-prima utilizada, o produto resultante será exclusivamente dessa matériaprima. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

Art. 18. Conhaque é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

Art. 19. Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

ABBA

Art. 19. Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (trinta e cinco) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses.

JUSTIFICATIVA

A redução da graduação alcoólica se dá, hoje, nos produtos destilados, como uma forma de minimizar os impactos desses produtos na sociedade. Hoje já encontramos em diversos países produtos com graduações inferiores. Assim, permitiremos, também, que os produtos nacionais possam seguir essa tendência.

Concordamos.

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

§ 2º A denominação "conhaque" usada isoladamente, e as denominações Brandy ou Conhaque Fino são privativas das bebidas obtidas exclusivamente de acordo com o caput dos arts. 18 e 19 desta Lei, sendo vedada a sua utilização para conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

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

Art. 20. Bagaceira ou grappa ou grappa é a bebida com teor alcoólico de 35% (trinta e cinco por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20ºC (vinte graus Célsius), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

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

ABBA

Art. 21. Pisco é a bebida com graduação alcoólica de 38º 36% a 54% em volume G.L. (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.

JUSTIFICATIVA: Reduzimos o percentual alcoólico desta bebida, face aos países produtores (Peru e Chile) estarem reduzindo seus teores alcoólicos.

A redução da graduação alcoólica se dá, hoje, nos produtos destilados, como uma forma de minimizar os impactos desses produtos na sociedade. Hoje já encontramos em diversos países esses produtos com graduações inferiores. Assim, permitiremos que também os produtos nacionais possam seguir essa tendência.

Concordamos.

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

Art. 23. Licor de bagaceira ou grappa é a bebida com graduação alcoólica de 18º a 54º G.L. (dezento a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), tendo como matéria-prima a bagaceira definida no art. 20 desta Lei.

ABBA

Art. 22. Licor de Conhaque Fino de Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18º a 54% em volume G.L. (dezento a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), tendo como matéria-prima o conhaque ou Brandy, consoante definição do art. 19 desta Lei.

Art. 23. Licor de bagaceira ou grappa é a bebida com graduação alcoólica de 18º a 54º G.L. (dezento a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), tendo como matéria-prima a bagaceira definida no art. 20 desta Lei.

JUSTIFICATIVA: Corrigimos a forma de expressar a graduação alcoólica para harmonizar com a legislação atual, passando de Gay Lussac (G.L.) para % vol (por cento em volume)

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

~~Parágrafo único. O vinho destinado à elaboração de vinagre será acetificado pelo órgão fiscalizador, na origem de embarque, onde será analisado, devendo ser lacrado o respectivo recipiente no momento da emissão da nota fiscal e da guia de livre trânsito, devendo o órgão fiscalizador fazer a respectiva conferência no destino.~~

JUSTIFICATIVA: A exclusão do parágrafo único do Art. 24 da Lei do Vinho justifica-se pelo

fato de que não é usual a prática de acetificação do vinho para elaboração de vinagre por membro do órgão fiscalizador, pois os procedimentos de produção devem seguir as regras estabelecidas e cumprir os padrões de identidade e qualidade respectivos. De modo prático, a acetificação é feita na empresa elaboradora de vinagre, não sendo permitido a produção de vinagre no mesmo estabelecimento que produz vinhos devido ao alto risco de contaminação microbólica. O deslocamento de um fiscal até a empresa para cada acetificação atualmente é inexcusável. Além disso, outros procedimentos relacionados às Boas Práticas de Fabricação, previstos atualmente na Instrução Normativa no 05/2000, do MAPA, têm garantido o controle qualitativo que originalmente a norma buscava preservar.

ABBA

JUSTIFICATIVA: A exclusão desse parágrafo se dá hoje por termos metodologias analíticas que detectam as possíveis fraudes nesse produto. Fica para o Decreto os tipos de vinagres existentes.

Concordamos.

Art. 25. O órgão indicado no regulamento fixará a metodologia oficial de análise e tolerância analítica para o controle dos produtos abrangidos por esta Lei.

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

§ 1º Os vinhos e os derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ser comercializados no País, se forem observados os Padrões de Identidade e Qualidade fixados para similares nacionais, ressalvados os casos previstos pelo Ministério da Agricultura.

§ 2º Para os efeitos deste artigo, será obrigatória a apresentação dos certificados de origem e de análise expedidos por organismo oficial do país de origem, além de análises de controle pelo Ministério da Agricultura.

ABBA

~~§ 1º Os vinhos e os derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ser comercializados no País, se forem observados os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos para similares nacionais, ressalvados os casos previstos pelo Ministério da Agricultura.~~

~~§ 2º Para os efeitos deste artigo, será obrigatória a apresentação dos certificados de origem e de análise expedidos por organismo oficial do país de origem, além da análise de controle realizado pelo Ministério da Agricultura ou por órgão credenciado.~~

Art. 26 -Os vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ingressar e ser comercializados no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Para os efeitos deste artigo, será obrigatória a apresentação dos certificados de origem ~~e de análise~~ expedidos por organismo oficial do país de origem, além da análise de controle ~~realizada pelo~~ **Ministério da Agricultura ou por órgão credenciado.**

JUSTIFICATIVA: Fica dispensada a apresentação de Certificado de Análise emitido por laboratórios estrangeiros mesmo credenciados, pelo fato de, embora serem devidamente credenciados pelo Ministério da

Agricultura, não serem automaticamente aceitos ou sequer admitidos para fins de liberação de mercadorias.

Assim sendo, o MAPA fará, antes da comercialização, a análise de controle do produto importado, como já se realiza hoje.

Concorda com a retirada da análise do país de origem.

§ 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho estrangeiros deverão observar os requisitos de identidade e qualidade adotados para os produzidos no território nacional.

§ 3º Os vinhos e derivados da uva e do vinho estrangeiros de procedência estrangeira que não atenderem aos requisitos de identidade e qualidade nacionais somente poderão ser objeto de comércio no território nacional mediante a apresentação de certificado expedido pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim, atestando:

I - possuir característica típica, regional e peculiar daquele país;

II - ser produto enquadrado na legislação daquele país; e

III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região ou país de origem.

§ 3º Os produtos referidos neste artigo somente serão liberados à comercialização em seu recipiente original, sendo vedada qualquer alteração de marca e classe, devendo ser acondicionados em vasilhames de até ~~5 (cinco)~~ 1,5 (um litro e meio) litros de capacidade. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

JUSTIFICATIVA: A alteração proposta no Art. 26 da Lei do Vinho objetiva internalizar e harmonizar ao regime jurídico brasileiro a Resolução no 12/2002 do Grupo Mercado Comum – GMC, do MERCOSUL, que estabelece especificamente para o Brasil a circulação de vinhos em embalagem com limite máximo de 1,5 litros (um litro e meio). Tal proposição objetiva preservar a identidade dos Produtos Vitivinícolas de cada Estado Parte do MERCOSUL. Para o Uruguai, a resolução prevê 01 (um) litro como embalagem máxima. A redação atual é fruto da Lei n. 10.970/2004, posto que a redação anterior restringia a circulação a produtos acondicionados em vasilhames de até 1 litro de capacidade. Esta redação atual é discrepante com o compromisso assumido no âmbito do MERCOSUL. Além disso, este limite máximo – já aplicado anteriormente no Brasil – permite um maior controle da circulação de mercadorias no âmbito do MERCOSUL, garantindo a tipicidade, identidade e qualidade dos produtos que circulam pelas fronteiras do Cone Sul.

Internaliza a resolução do mercosul.

2. No Brasil a comercialização de vinhos será efetuada em embalagem de até 1,5 litros. Poderá ser permitida a comercialização de vinhos de reconhecido prestígio internacional em embalagem de até 16 litros.

ABBA

§ 4º Os produtos referidos neste artigo somente serão liberados à comercialização em seu recipiente original, sendo vedada qualquer alteração de marca e classe, devendo ser acondicionados em vasilhames de até 6 (Seis) litros de capacidade.

JUSTIFICATIVA: O formato de 6 (seis) litros, chamado MATHUSALÉM, é extremamente conhecido tanto na Europa como nos EUA e utilizado em grandes eventos e degustações de alto nível. Embora a demanda seja diminuta, tal formato é procurado no Brasil para eventos similares.

Caso essa consideração não seja atendida, deverá então ser internalizada

a Resolução 12/02 integral do Mercosul.

No Mercosul a harmonização se deu da seguinte forma:

MERCOSUL/GMC/RES. N° 12/02 MODIFICAÇÃO DA
RESOLUÇÃO GMC N° 45/96 - REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO
MERCOSUL TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de
Ouro Preto e a Resolução N°45/96 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO: A necessidade de modificar a Res. GMC 45/96. O
GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Substitui-se o texto do Capítulo VIII, Artigo 8.1, da Res.GMC
N° 45/96 pelo seguinte:

8.1 – Com o objetivo de preservar a identidade dos Produtos
Vitivinícolas de cada Estado Parte, os mesmos somente poderão circular em
embalagem de até 5 litros de capacidade, salvo o disposto para Uruguai e
Brasil nos Parágrafos seguintes:

1. Em virtude do desenvolvimento na República Oriental do Uruguai
de um processo de reconversão vitivinícola, o vinho importado somente
circulará em embalagem de até um litro de capacidade.

2. No Brasil a comercialização de vinhos será efetuada em embalagem
de até **1.5 litros. Poderá ser permitida a comercialização de vinhos de
reconhecido prestígio internacional em embalagem de até 16 litros.**

3. A vigência das referidas disposições (8.1.1, 8.1.2) será objeto de
avaliação no ano 2010.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições
legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar
cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:
Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación –
SAGPyA Instituto Nacional de Vitivinicultura - INV 2 Brasil: Ministério da
Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA Secretaria de Defesa
Agropecuária –SDA Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG
Uruguai: Ministério de Ganadería, Agricultura y Pesca – MGAP Instituto
Nacional de Vitivinicultura - INAVI Art. 3 - Os Estados Partes de
MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução em seus ordenamentos
jurídicos nacionais.

§ 4º Os vinhos e derivados da uva e do vinho, quando destinados à exportação, poderão ser elaborados
de acordo com a legislação do país a que se destinam, não podendo, caso estejam em desacordo com
esta Lei, ser comercializados no mercado interno.

Art. 27. Os estabelecimentos produtores, estandardizadores e engarrafadores de vinho e derivados da
uva e do vinho, deverão ser registrados no Ministério da Agricultura.

§ 1º O registro de que trata este artigo terá validade, em todo o Território Nacional, pelo prazo de 10
(dez) anos. (Renumerado pela *Lei Ordinária 12959/2014*)

§ 2º O registro de estabelecimento produtor de vinho produzido por agricultor familiar ou
empreendedor familiar rural fica condicionado a comprovação periódica dos requisitos estabelecidos
no art. 2º-A desta Lei. (Acrescentado pela *Lei Ordinária 12959/2014*)

ABBA

§ 2º O registro de estabelecimento produtor de vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor
familiar rural fica condicionado a comprovação periódica dos **requisitos estabelecidos no art. xxxxº**

desta Lei.

MAPA/SFA-RS – SEAPI

Art. 27 - A. Os estabelecimentos produtores, estandardizadores e engarrafadores de vinho e derivados da uva e do vinho, deverão ser registrados no Ministério da Agricultura.

§ 1º Os estabelecimentos referidos no caput serão enquadrados como de propriedade de pessoas jurídicas ou de produtores rurais pessoas físicas.

§ 2º O registro de que trata este artigo terá validade, em todo o Território Nacional, pelo prazo de 10 (dez) anos. (Renumerado pela Lei Ordinária 12959/2014)

§ 3º O registro de estabelecimento produtor de vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural fica condicionado a comprovação periódica dos requisitos estabelecidos no art. 2º-A desta Lei. (Acrescentado pela Lei Ordinária 12959/2014)

§ 4º O registro de estabelecimentos de propriedade de produtor rural pessoa física fica condicionado a comprovação periódica dos seguintes requisitos:

I - A quantidade máxima de 4.000 l (quatro mil litros) anuais de vinho e derivados da uva e do vinho;

II - A elaboração, a padronização e o envasilhamento do vinho produzido por agricultor devem adotar os preceitos das Boas Práticas de Fabricação e sob a supervisão de responsável técnico habilitado.

JUSTIFICATIVA: A fiscalização tem encontrado vinhos e derivados da uva e do vinho produzidos por produtores rurais que não estão organizados como pessoas jurídicas e não se enquadram nos critérios como agricultores familiares ou empreendedores rurais familiares, pois não produzem uva. A proposta de alteração do Art. 27, cria a figura do produtor rural pessoa física, estabelecendo no § 4º requisitos a serem cumpridos para esse novo enquadramento. Com essa proposta será permitindo a regularização desses estabelecimentos que não tem amparo legal para encaminhamento do seu registro na redação atual do art. 27e não se enquadram como agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais. A proposta pretende é incluir uma outra categoria de produtores de vinho, à semelhança do "vino casero" argentino.

Concordam com a criação de um produto, com o nome vinho artesanal com CNPJ (MEI) – ver quais as exigências, flexibilizar boas práticas, ter assistência enológica. Vantagem – flexibilizar as boas práticas.

Art. 28. Os vinhos e os derivados da uva e do vinho, quando destinados à comercialização e consumo, deverão estar previamente registrados no Ministério da Agricultura.

ABBA

Art. 28. Os vinhos e os derivados da uva e do vinho **nacionais**, quando destinados à comercialização e consumo, deverão estar previamente registrados no Ministério da Agricultura.

JUSTIFICATIVA: Foi acrescentado o termo nacionais, para que não se tenha dúvidas de que este artigo é somente para produto nacional.

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

MAPA/SFA-RS – SEAPI

Nossa proposta é da eliminação do registro de produto, sobretudo para produtos que não são formulados.

Concorda-se com a proposta do MAPA e SEAPI, porém sugere-se que sejam feitas notificações ao MAPA – fazer reunião com o MAPA e SEAPI para entender o que são produtos formulados.

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

I - viticultores - no prazo de 10 (dez) dias após a vindima, as áreas cultivadas, a quantidade da safra por variedade e a uva destinada ao consumo in natura;

II - vitivinicultores - no prazo de 10 (dez) dias após a vindima, as áreas cultivadas, a quantidade da safra por variedade, a uva destinada ao consumo in natura, a quantidade de uva adquirida e vendida, por variedade e, até 45 (quarenta e cinco) dias após a vindima, a quantidade de vinhos, derivados da uva e do vinho produzidos durante a safra, com as respectivas identidades;

III - vinicultores - no prazo de 10 (dez) dias após a vindima, a quantidade de uva recebida e vendida, por variedade e, até (quarenta e cinco) dias após a vindima, a quantidade de vinhos, derivados da uva e do vinho produzidos durante a safra, com as respectivas identidades.

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

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

§ 3º Os vinicultores e vitivinicultores deverão comunicar, ao órgão indicado no regulamento, cada entrada de álcool etílico, bem assim manter um livro próprio de registro das entradas e empregos do produto.

MAPA/SFA-RS – SEAPI:

Substituir “livro próprio para registro” por sistema informatizado

De acordo

Art. 30. No prazo de 75 (setenta e cinco) dias após o término da vindima, será efetuado, pela autoridade competente, um levantamento quantitativo e qualificativo da produção de vinhos e derivados da uva e do vinho.

Art. 31. Os estabelecimentos estandardizadores e engarrafadores de vinho e de derivados da uva e do vinho são obrigados a declarar em documento próprio, que entregarão à autoridade competente até o dia 10 de cada mês, as quantidades de produtos existentes em estoque no dia 1º, as entradas e saídas que ocorreram durante o mês e o estoque remanescente no último dia do mês correspondente.

Art. 32. É permitida a venda fracionada de vinhos e de suco de uvas nacionais acondicionadas em recipientes adequados contendo até 5 (cinco) litros, podendo este limite ser ampliado até 20 (vinte) litros, a critério do órgão competente, desde que os produtos conservem integralmente suas qualidades originais.

Parágrafo único. Os limites fixados neste artigo não se aplicam a comercialização a granel entre estabelecimentos produtores, estandardizadores e engarrafadores.

JUSTIFICATIVA: E a proposta de alteração porque da forma em que está não se aplica a nenhuma empresa, propomos que não se aplique apenas para as vendas a granel entre estes tipos de estabelecimento.

Art. 33. É proibido todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagres e produtos derivados da uva e dos vinhos.

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

JUSTIFICATIVA: E a proposta de alteração é para corrigir a redação pois os apreendidos devem ser os produtos e não os produtores.

ABBA

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

JUSTIFICATIVA: E a proposta de alteração é para corrigir a redação pois os apreendidos devem ser os produtos e não os produtores.

Art. 34. As normas de fiscalização da produção, circulação e comercialização do vinho, derivados da uva e do vinho e vinagre, nacionais e estrangeiros, constarão na regulamentação desta Lei.

Art. 35. A execução desta Lei e seu regulamento ficará a cargo do órgão indicado no regulamento, que poderá celebrar convênios, ajustes ou acordos com órgãos e entidades da Administração Federal, Estados, Distrito Federal e Territórios. **Organizações da sociedade civil naquilo que couber.**

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

I - Advertência;

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

III - Inutilização do produto;

IV - Interdição;

V - Suspensão; e

VI - Cassação.

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

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

MAPA/SFA-RS – SEAPI:

Sugerimos a alteração do valor máximo da multa, nivelando-a à Lei 8.918/94 de Bebidas em Geral

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

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

MAPA/SFA-RS – SEAPI:

A penalidade para a infração de infiel depositário tornou-se totalmente insignificante na medida em que não existe mais a pena de cadeia para o depositário infiel.

Deve ser estudada outra forma de penalização, talvez calcular a multa de forma proporcional ao volume e qualidade do produto.

Organizar uma nova redação e verificar o que estão propondo.

Art. 39. A circulação e a comercialização de borra e/ou bagaço só serão permitidas quando destinadas a estabelecimentos credenciados para efeito de filtragem ou para a produção de ácido tartárico e/ou seus sais, rações, óleo de sementes, enocianina e adubo.

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

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

Art. 40. A circulação de vinhos em elaboração, borras líquidas, bagaço e mosto contendo ou não bagaço, só é permitida nas ~~zonas de produção, entre estabelecimentos da mesma empresa, ou para estabelecimentos de terceiros quando se tratar de simples depósito. seguintes situações:~~

I – dentro das zonas de produção;

II – entre estabelecimentos da mesma empresa; ou

III – para estabelecimentos de terceiros quando se tratar de simples depósito.

JUSTIFICATIVA: a redação atual confunde por dar margem a interpretações divergentes, em relação aos itens I e II, o correto é atender uma das condições e não as duas em conjunto.

MAPA/SFA-RS – SEAPI

Incluir a expressão "em elaboração" ficando "No caso de comercialização de vinho em elaboração..."

A autorização do órgão fiscalizador contempla somente o vinho em elaboração, como estava redigido estava abrangendo a comercialização do vinho pronto.

Rever.

Parágrafo único. No caso de comercialização de vinho e/ou mostos contendo borras e bagaços nas zonas de produção, deverá haver prévia autorização do órgão fiscalizador.

Art. 41. Para produtos envasados, somente poderá ter a denominação de determinada uva o vinho que contiver, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) dessa variedade, sendo o restante de variedades da mesma espécie. (Redação dada pelo(a) *Lei 10970/2004/NI*)

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

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

JUSTIFICATIVA: A alteração do parágrafo único do Art. 42 da Lei do Vinho objetiva abranger a dinâmica vivenciada nos últimos anos pelo setor vitivinícola brasileiro, no âmbito do qual se tem visto surgir diversas novas regiões produtoras de uvas e derivados da uva e do vinho, em diversas Unidades da Federação, o que impõe a necessidade de permitir uma regulamentação mais ágil das Zonas de Produção. Deve-se ressaltar que a dinâmica de produção vitivinícola brasileira tem se alterado substancialmente nos últimos anos, com novos polos de produção localizados nos mais diversos Estados da Federação. Contudo, sua regulação conforme atualmente estabelecido tem impedido que esta dinâmica se concretize no reconhecimento formal por parte do Estado de todos os potenciais vitivinícolas brasileiros.

O que se propõe é que - diferente do preceito atual, que prevê a regulamentação das Zonas de Produção por meio de Decreto Presidencial - estas sejam regulamentadas por ato administrativo complementar, notadamente por Instrução Normativa ou norma equivalente, sempre após a devida consulta pública, para dar mais agilidade e transparência no reconhecimento das novas regiões produtoras.

ABBA

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, o Poder Executivo definirá e delimitará, ~~por decreto por ato administrativo complementar~~, as zonas de produção vitivinícolas no País, bem assim regulamentará o

plantio de videiras e multiplicação de mudas.

JUSTIFICATIVA: A alteração do parágrafo único do Art. 42 da Lei do Vinho objetiva abranger a dinâmica vivenciada nos últimos anos pelo setor vitivinícola brasileiro, no âmbito do qual se tem visto surgir diversas novas regiões produtoras de uvas e derivados da uva e do vinho, em diversas Unidades da Federação, o que impõe a necessidade de permitir uma regulamentação mais ágil das Zonas de Produção. Deve-se ressaltar que a dinâmica de produção vitivinícola brasileira tem se alterado substancialmente nos últimos anos, com novos polos de produção localizados nos mais diversos Estados da Federação. Contudo, sua regulação conforme atualmente estabelecido tem impedido que esta dinâmica se concretize no reconhecimento formal por parte do Estado de todos os potenciais vitivinícolas brasileiros. O que se propõe é que - diferente do preceito atual, que prevê a regulamentação das Zonas de Produção por meio de Decreto Presidencial - estas sejam regulamentadas por ato administrativo complementar, notadamente por Instrução Normativa ou norma equivalente, sempre após a devida consulta pública, para dar mais agilidade e transparência no reconhecimento das novas regiões produtoras.

Art. 43. O registro do estabelecimento e do produto, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do vinho e dos derivados da uva e do vinho sob os aspectos higiênico sanitários e de qualidade serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento. (Redação dada pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

§ 1º As exigências para o registro de estabelecimento produtor de vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deverão ser adequadas às dimensões e finalidades do empreendimento, e seus procedimentos deverão ser simplificados. (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

§ 2º A inspeção e a fiscalização da elaboração do vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deverão ter natureza prioritariamente orientadora, observando-se o critério de dupla visita para lavratura de autos de infração. (Acrescentado pela [Lei Ordinária 12959/2014](#))

Art. 44. O órgão indicado no regulamento definirá e classificará outros produtos derivados da uva e do vinho, ou com base em vinho, não previstos nesta Lei.

Art. 45. O órgão indicado no regulamento elaborará a estatística da produção e comercialização da uva e do vinho e seus derivados, diretamente ou por convênio com entidades públicas ou privadas.

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

Art. 46. A elaboração e a fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho são atribuições específicas de profissionais habilitados.

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a inclusão do termo “da uva e do vinho” após o termo “dos vinhos e derivados” para harmonizar a nomenclatura utilizada em toda norma e contemplar todos os produtos vitivinícolas.

ABBA

Art. 46. A elaboração e a fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho são atribuições específicas de profissionais habilitados.

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a inclusão do termo “da uva e do vinho” após o termo “dos

vinhos e derivados” para harmonizar a nomenclatura utilizada em toda norma e contemplar todos os produtos vitivinícolas.

Art. 47. Nas zonas de produção, é facultado ao vinicultor elaborar, engarrafar ou envasar vinhos e derivados da uva e do vinho em instalações de terceiros, mediante a contratação de serviços, por locação ou qualquer forma de arrendamento ou cessão, cabendo ao produtor a responsabilidade pelo produto, desobrigado de fazer constar no rótulo o nome do engarrafador, ou do envasador. (Redação dada pelo(a) [Lei 10970/2004/NI](#))

JUSTIFICATIVA: A alteração do Art. 2, 46, 47 e 49 da Lei do Vinho se impõe em face da necessidade de harmonizar a nomenclatura utilizada em toda norma. Verifica-se que em praticamente todas as regras constantes da Lei do Vinho há previsão de sua aplicação “aos derivados da uva e do vinho”, de modo a contemplar todos os produtos vitivinícolas. Contudo, a redação atualmente estabelecida para o Art. 47 encontra-se de maneira diversa de outros artigos da mesma norma, sem fundamentação técnica para tanto.

A redação atual não permite a produção de suco de uva por empresa terceirizada dentro das Zonas de Produção, o que é permitido para o vinho e seus derivados com o objetivo visa otimizar os equipamentos necessários para seu processamento. Isso porque ao utilizar a expressão “vinhos e derivados” ficou excluída a expressão ‘derivados da uva’. A exclusão dessa expressão tem permitido a interpretação de que não seja possível realizar esse tipo de terceirização. É possível que tal exclusão tenha sido um lapso de redação, pois em todos os demais regulamentos os mesmos são previstos para os “derivados da uva e do vinho” e não somente os “derivados do vinho”, conforme consta na legislação atual. Além disso, não há, conforme já afirmado, qualquer fundamento técnico para impedir a terceirização da elaboração do suco de uva, já que se encontra permitida a terceirização da elaboração de todos os demais derivados do vinho.

ABBA

Art. 47. Nas zonas de produção, é facultado ao vinicultor elaborar, engarrafar ou envasar vinhos e derivados da uva e do vinho em instalações de terceiros, mediante a contratação de serviços, por locação ou qualquer forma de arrendamento ou cessão, cabendo ao produtor a responsabilidade pelo produto, desobrigado de fazer constar no rótulo o nome do engarrafador, ou do envasador.

JUSTIFICATIVA: A alteração do Art. 2, 46, 47 e 49 da Lei do Vinho se impõe em face da necessidade de harmonizar a nomenclatura utilizada em toda norma. Verifica-se que em praticamente todas as regras constantes da Lei do Vinho há previsão de sua aplicação “aos derivados da uva e do vinho”, de modo a contemplar todos os produtos vitivinícolas. Contudo, a redação atualmente estabelecida para o Art. 47 encontra-se de maneira diversa de outros artigos da mesma norma, sem fundamentação técnica para tanto.

A redação atual não permite a produção de suco de uva por empresa terceirizada dentro das Zonas de Produção, o que é permitido para o vinho e seus derivados com o objetivo visa otimizar os equipamentos necessários para seu processamento. Isso porque ao utilizar a expressão “vinhos e derivados” ficou excluída a expressão ‘derivados da uva’. A exclusão dessa expressão tem permitido a interpretação de que não seja possível realizar esse tipo de terceirização. É possível que tal exclusão tenha sido um lapso de redação, pois em todos os demais regulamentos os mesmos são previstos para os “derivados da uva e do vinho” e não somente os “derivados do vinho”, conforme consta na legislação atual. Além disso, não há, conforme já afirmado, qualquer fundamento técnico para impedir a terceirização da elaboração do suco de uva, já que se encontra permitida a terceirização da elaboração de todos os demais derivados do vinho.

Art. 48. Para efeito e controle dos órgãos fiscalizadores, os recipientes de estocagem de vinhos e

derivados da uva e do vinho a granel, nos estabelecimentos previstos nesta Lei, serão obrigatoriamente numerados e com respectiva identificação.

Art. 49. É vedada a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais e importados que contenham no rótulo designações geográficas ou indicações técnicas que não correspondam à verdadeira origem e significado das expressões utilizadas.

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a inclusão do termo “da uva e do vinho” após o termo “dos vinhos e derivados” para harmonizar a nomenclatura utilizada em toda norma e contemplar todos os produtos vitivinícolas.

ABBA

Art. 49. É vedada a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais e importados que contenham no rótulo designações geográficas ou indicações técnicas que não correspondam à verdadeira origem e significado das expressões utilizadas.

JUSTIFICATIVA: Sugere-se a inclusão do termo “da uva e do vinho” após o termo “dos vinhos e derivados” para harmonizar a nomenclatura utilizada em toda norma e contemplar todos os produtos vitivinícolas.

§ 1º Ficam excluídos da proibição fixada neste artigo os produtos nacionais que utilizem as denominações champanha, conhaque e Brandy, por serem de uso corrente em todo o território nacional.

§ 2º Fica permitido o uso do termo "tipo", que poderá ser empregado em vinhos ou derivados da uva e do vinho cujas características correspondam a produtos clássicos, as quais serão definidas no regulamento desta Lei.

Art. 50. (Vetado).

Art. 51. O órgão indicado no regulamento providenciará a execução do cadastramento da viticultura brasileira, com a maior urgência possível e determinará, ouvido o setor produtivo da uva e do vinho, como as informações dos produtores serão prestadas a fim de manter o cadastramento atualizado.

Art. 52. Esta Lei será regulamentada no prazo de 60 (sessenta) dias, contado da data de sua publicação. Art. 53. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

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

Brasília, 8 de novembro de 1988; 167º da Independência e 100º da República. JOSÉ

SARNEY

Iris Rezende Machado

D.O.U. 09/11/1988

Realizar reuniões com SC, com Uvibra, ABBA, MAPA e SEAPI.