



ÁGUA E OUTROS ADITIVOS

Reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Viticultura, Vinhos e Derivados

Brasília, 24 de abril de 2018



Regulamenta a produção de vinhos Ley n. 18.455 de 11 de novembro de 1985,
Alterada pela Ley n. 19.806, de 31 de maio de 2002,

Ley n. 19.925, de 19 de janeiro de 2004 e

Ley n. 20.332 de 17 de fevereiro de 2009 - normas p/produção, elaboração e comercialização de álcoois etílicos, bebidas alcoólicas e vinagres.

Esta define, em seu art. 16:

Artículo 16.- El vino sólo podrá obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto de uvas frescas o asoleadas de la especie Vitis vinífera.

Decreto n. 78, de 23 de outubro de 1986 - fixa as normas s/produção, elaboração e comercialização de álcoois etílicos, bebidas alcoólicas e vinagres.

Alterações - **Decreto 29, de 22 de junho de 2013**, –s/ práticas enológicas,

Permitiu adicionar água para dissolver aditivos e reidratar leveduras de fermentação em um percentual de até 5% do volume inicial de mosto em fermentação:

Artículo 22º.- Durante el proceso de vinificación se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

*[...] 21. Durante la vinificación podrá utilizarse agua para lavado de equipos de molienda, disolver aditivos y rehidratar levaduras de fermentación. El volumen del mosto **no podrá aumentar en más de 5% del volumen inicial.***

Permite adicionar água para dissolver aditivos e produtos enológicos em um percentual de até 2% do volume inicial de mosto em fermentação:

Artículo 23º.- Durante el proceso de elaboración de los vinos se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

*[...] 42. Durante la elaboración del vino podrá utilizarse agua para disolver aditivos y productos enológicos. El volumen después de todos los tratamientos **no podrá aumentar en más del 2% del volumen de vino inicial.***

Por fim, ao definir o que seriam vinhos adulterados, considerou como sendo adulterados o vinho que, em seu processo de vinificação ou elaboração, seja adicionado água, salvo os dispostos nos art. 21 e 23, supramencionados.

Artículo 27º: Se considerarán vinos adulterados los siguientes:

a) Aquellos que en su proceso de vinificación o de elaboración se les haya adicionado agua, salvo que ese elemento provenga de los actos autorizados y en las condiciones establecidas en los números 21 del artículo 22 y número 42 del artículo 23 de este Reglamento

De um lado a legislação chilena define que o vinho só pode ser obtido da fermentação alcoólica de uvas da espécie *vitis vinífera* e prevê como fraude adicionar água ao vinho. Por outro, permite adição de até 7% de água nas práticas enológicas.

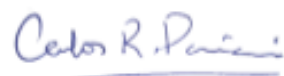
Ilmo. Senhor
Fábio Florêncio Fernandes
Diretor do DIPOV
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
Brasília – DF

Prezado Senhor,

Conforme reunião realizada na semana passada com o Secretário de Relações Internacionais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Sr. Odilson Luiz Ribeiro e Silva e com o Coordenador Geral de Vinhos e Bebidas do DIPOV/SDA/MAPA, Sr. Helder Moreira Borges, estamos encaminhando minuta de Nota Técnica e solicitação de informações para ser enviada às autoridades do Chile.

No aguardo de vossas manifestações, agradecemos antecipadamente e permanecemos à disposição.

Atenciosamente,



Carlos Raimundo Paviani
Diretor de Relações Institucionais

C/C:

Odilson Luiz Ribeiro e Silva - Secretário de Relações Internacionais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)
Helder Moreira Borges - Coordenador Geral de Vinhos e Bebidas do DIPOV/SDA/MAPA

Legislação do Brasil

A norma que regulamenta as práticas enológicas lícitas, que não prevê acréscimo de água ao vinho;

Decreto nº 8.198/2014:

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se:

XIII - **adulteração** - a alteração proposital de vinhos ou derivados da uva e do vinho, pela supressão, redução, **substituição ou modificação total ou parcial da matéria-prima** ou de ingrediente componente do produto ou, ainda, **pelo emprego de processo ou de substância não permitidos**;

XV - **fraude** - o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

XVI - **infração** - toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares;

ENFATIZOU:

Art. 75. É proibida e constitui infração a prática, isolada ou cumulativa, do disposto abaixo:

I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, **importar**, ter em depósito e comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho que **estejam em desacordo com os padrões de identidade e qualidade**;

V - **adulterar** ou falsificar vinhos e derivados da uva e do vinho;

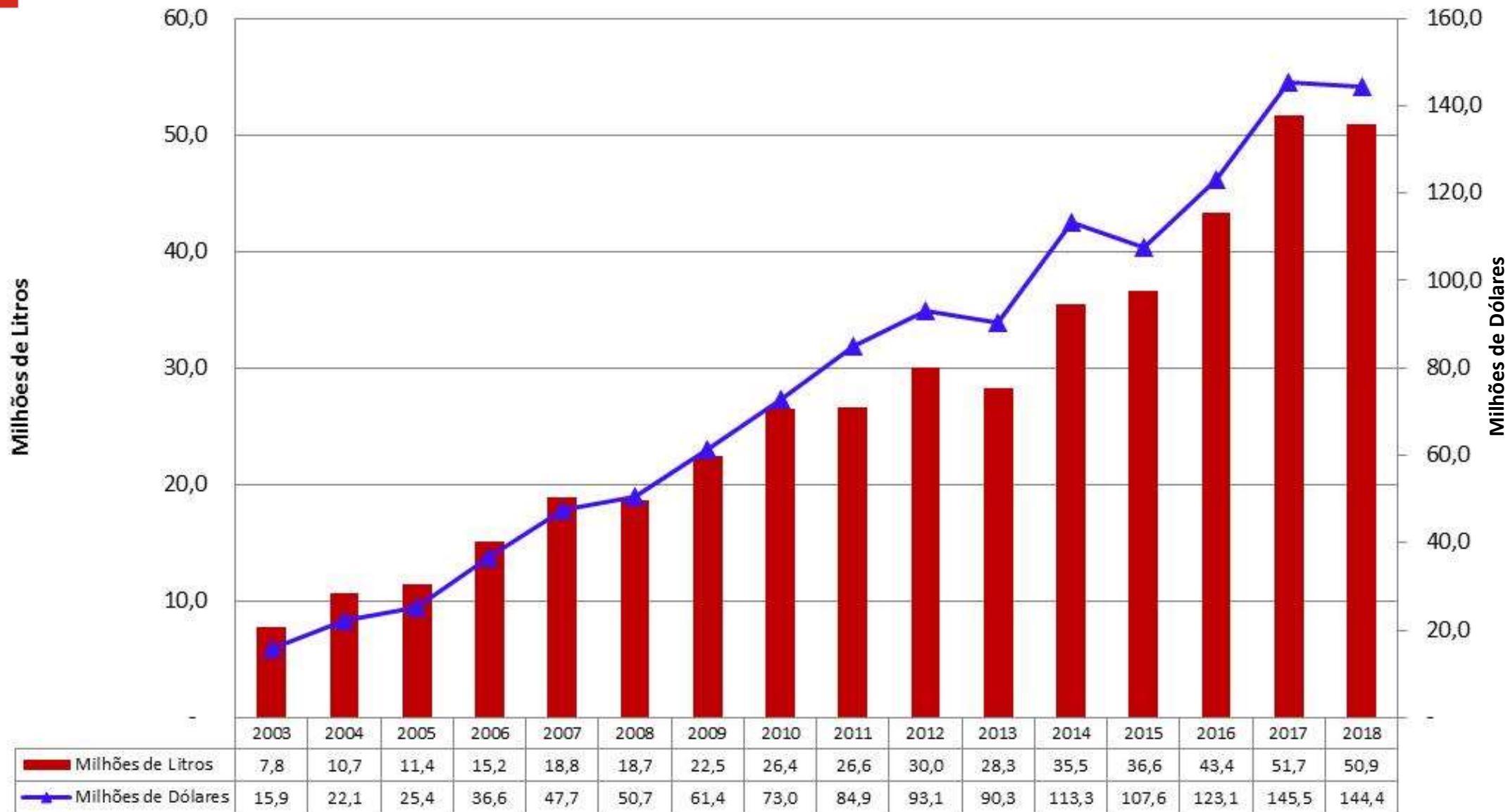
Requerimento:

- a) Se a referida alteração foi comunicada ao Acordo sobre Barreiras Técnicas ao Comércio (TBT/OMC);
- b) Quais os controles que o Chile dispõe para aferir o volume de água que está sendo acrescentado no vinho;
- c) Quais as metodologias empregadas para a determinação qualitativa e quantitativa da presença de água no vinho;
- d) Se o Chile possui banco de dados que possibilite aferir, a cada safra, a relação entre isótopos de oxigênio que permita estabelecer um parâmetro de controle da presença de água exógena e o percentual de sua presença no vinho;
- e) Caso existente, se o Chile pode disponibilizar informações de seu banco de dados para as análises a serem realizadas no Brasil;
- f) Se os vinhos exportados para o Brasil passam por algum controle que possa determinar se há presença de água no vinho e se esta respeita o limite internamente estabelecido.



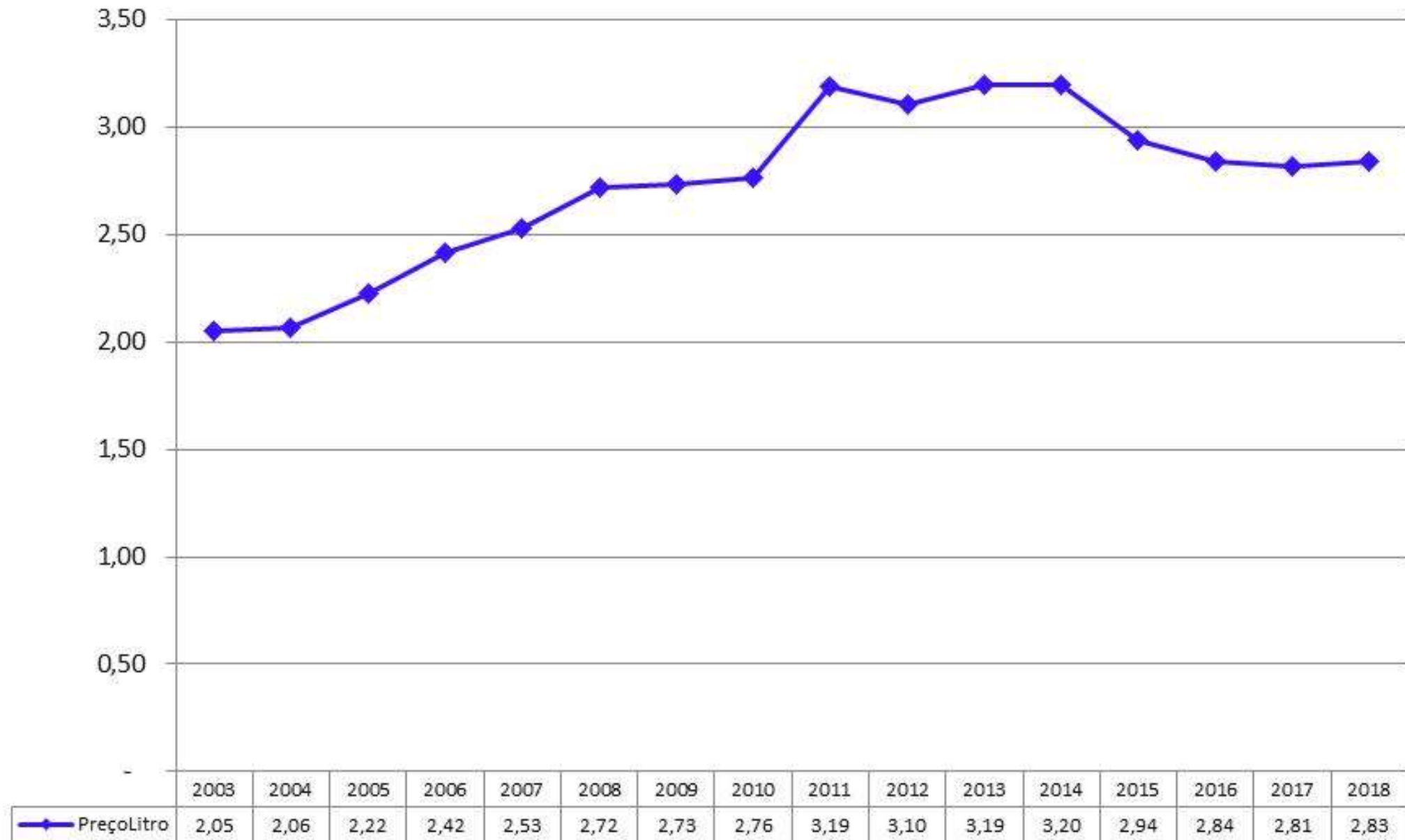
Desde que entrou em vigor o Acordo de Complementação Econômica nº 35 (ACE 35) entre Mercosul e Chile, é nítido o crescimento das importações de vinhos do Chile (NCM 2204 2100).

Evolução das Importações do CHILE





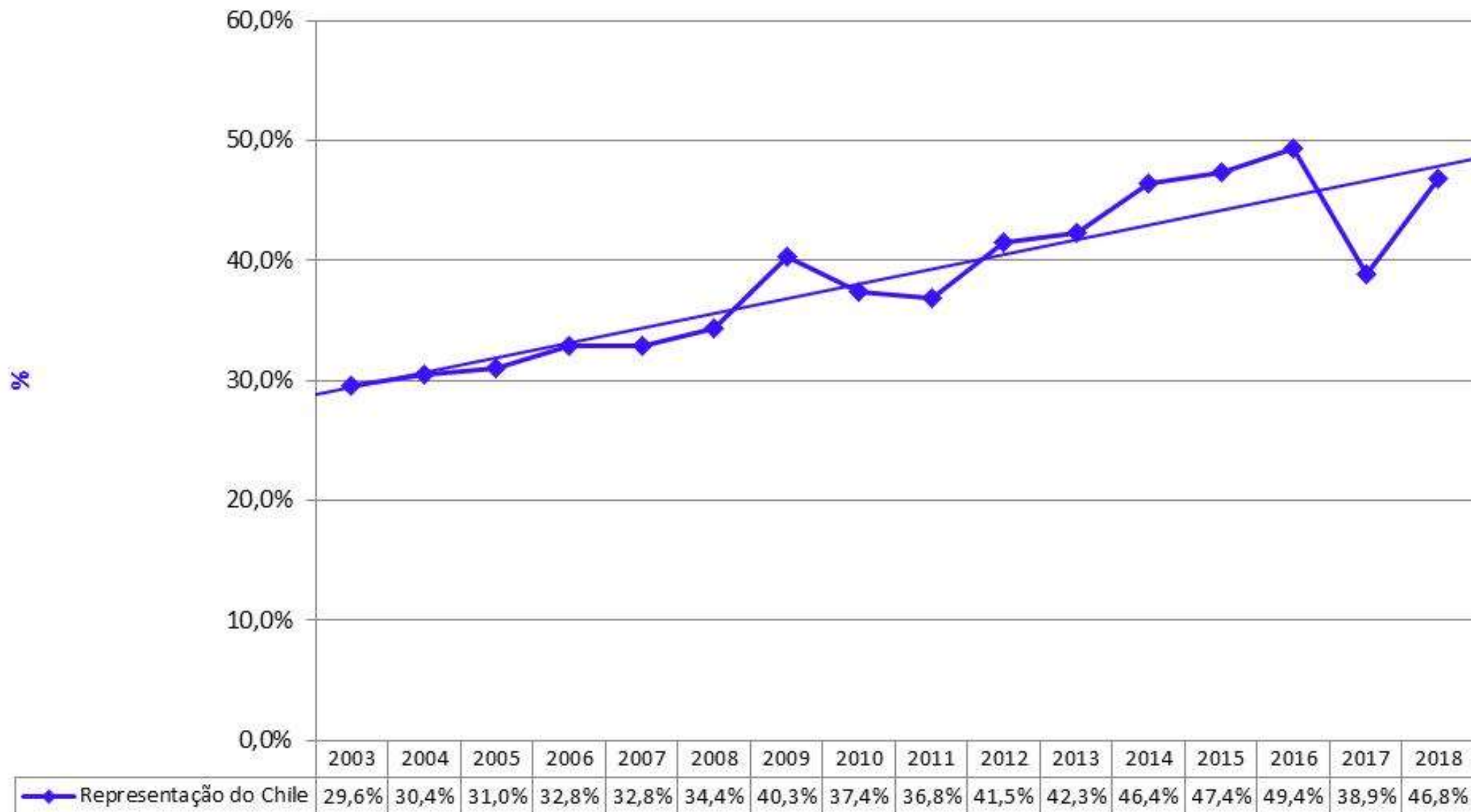
Evolução do Preço por Litro (U\$/Litro) - Chile



Fonte: Elaborado pelo Ibravin com dados do Sistema Alice Web/Comex Stat/MDIC - NCM 2204 2100



Participação dos Vinhos Chilenos nas importações brasileiras



Fonte: Elaborado pelo Ibravin com dados do Sistema Alice Web/Comex Stat/MDIC - NCM 2204 2100

Exmo. Senhor

Eumar Roberto Novacki

Secretário Executivo - Ministro Interino

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Brasília – DF

Assunto: Ações para inibir a importação de vinhos oriundos do Chile adulterados com 7% de água

Excelentíssimo Senhor,

Enviamos para vossa apreciação **nota técnica**, em anexo, relativamente à legislação do Chile, na qual possibilita a adição de 7% de água em vinhos elaborados naquele país. Esta nota foi produzida pela consultoria jurídica do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin).

O referido documento aborda claramente a referida prática enológica que não é permitida no Brasil (e nem no Mercosul) e, portanto, os vinhos do Chile - salvo prova em contrário -, ao serem importados estão **violando a legislação brasileira**. Isso não apenas fere a legislação vitivinícola, mas também a legislação consumerista, expondo o consumidor a um produto que é impróprio ao consumo por se encontrar adulterado.

Diante do exposto, pedimos a este Ministério que faça uso de instrumentos para garantir que o Brasil não esteja importando vinhos do Chile com 7% de água em sua composição, atividade esta considerada concorrência desleal perante os produtores nacionais.

No aguardo do acolhimento ao nosso pleito, despedimo-nos e subscrevemo-nos.

Atenciosamente,

De:
Leandro Diamantino Feijó
**Diretor do Departamento de Negociações Não
Tarifárias / MAPA**

**Encaminhou ofício solicitando esclarecimentos
para:**

Ministério das Relações Exteriores
Embaixada do Chile no Brasil

Referindo:
IN 49/2001
IN 14/2018
RDC 123/2016 (pautada por: FAO / JECFA/
CODEX e OIV)

Salienta que: “a única prática enológica que
admite o uso de água é explícita para vinhos
aromatizados, bebidas a base de produtos
vitivinícolas e bebidas a base de vinhos.”



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS DO AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO DE NEGOCIAÇÕES NÃO TARIFÁRIAS
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340 - Sede, Brasília/DF, CEP 70043900
Telefone: (61) 3218-7062 e Fax: - <http://www.agricultura.gov.br>



21000.013667/2018-80

Ofício nº 4/2018/CGNT - MAPA

Brasília, 25 de junho de 2018.

Ao Senhor Diretor
Pedro Miguel da Costa e Silva
Departamento Econômico
Ministério das Relações Exteriores
Esplanada dos Ministérios, Bloco H, Palácio Itamaraty, Anexo II, 2º Andar, Sala 38
CEP: 70.170-900 - Brasília/DF

Com cópia:

Ao Excelentíssimo Senhor
Fernando SCHMIDT Ariztía
EMBAIXADOR
EMBAIXADA DO CHILE NO BRASIL
SES, Quadra 803, Lote 11 – Asa Sul
CEP 70407-900 - Brasília - DF
echile.brasil@minrel.gov.cl

Assunto: Legislação Chilena de Vinhos. Exportações para o Brasil. Solicita esclarecimentos.

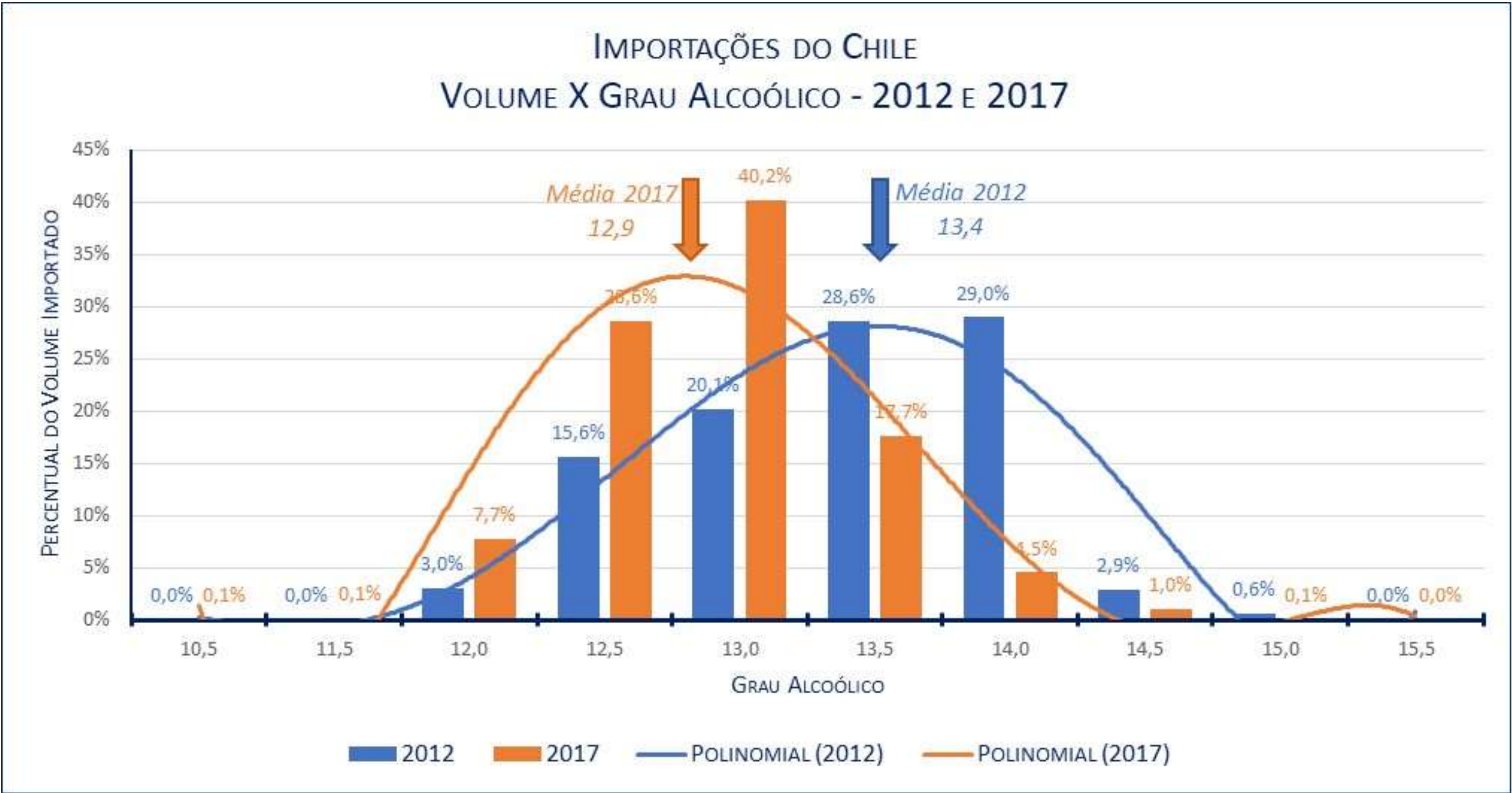
Outra nota técnica (outubro de 2018:
IMPORTAÇÕES BRASILEIRAS E A LEGISLAÇÃO CHILENA QUE PERMITE ADIÇÃO DE ÁGUA AO VINHO

Observando os dados de importação dos últimos cinco anos, percebe-se que estes têm reduzido a graduação alcoólica média.

Distribuição dos volumes importados por Grau alcoólico - 2012 e 2017.

Grau Alcoólico	Litros		Percentual	
	2012	2017	2012	2017
10,5	14.172	27.595	0,05%	0,05%
11,5	2.310	74.016	0,01%	0,14%
12	904.903	4.061.108	3,01%	7,73%
12,5	4.710.293	15.007.933	15,65%	28,57%
13	6.065.050	21.123.503	20,15%	40,22%
13,5	8.623.674	9.275.246	28,64%	17,66%
14	8.722.024	2.385.227	28,97%	4,54%
14,5	860.361	517.901	2,86%	0,99%
15	192.006	49.128	0,64%	0,09%
15,5	11.040	1.611	0,04%	0,003%
Total	30.105.834	52.523.268	100,0%	100,0%

Distribuição dos volumes importados por Grau alcoólico - 2012 e 2017.





INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Resolución 5/2019

RESOL-2019-5-APN-INV#MPYT

2A. Sección, Mendoza, 04/01/2019

VISTO el Expediente N° EX-2018-07187920-APN-DD#INV, la Ley General de Vinos N° 14.878, las Resoluciones Nros. C.2 de fecha 17 de febrero de 2014 y C.31 de fecha 12 de octubre de 2016, y CONSIDERANDO:

Que a través del expediente citado en el Visto, se tramita **ESTABLECER UN LÍMITE MÁXIMO DE AGUA EXÓGENA EN LOS VINOS**, proveniente del ejercicio de uso de productos enológicos previamente autorizados y de prácticas enológicas aprobadas por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).
(...)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Establécese un contenido máximo de agua exógena para los vinos del DOS COMA OCHO POR CIENTO (2,8 %), proveniente del uso de productos enológicos aprobados y por la ejecución de prácticas enológicas autorizadas por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

ARTÍCULO 2°.- Todo vino que exceda el límite máximo fijado precedentemente, será clasificado como: “PRODUCTO NO GENUINO AGUADO - ARTÍCULO 23, INCISO a) DE LA LEY N° 14.878”, y sancionado por el Artículo 24 inciso h) de la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. Carlos Raul Tizio Mayer

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/315000-319999/318627/norma.htm>



Resolución sobre agua exógena en vinos

Resolución adoptada en el directorio de INAVI con fecha 14 de febrero de 2019 (Acta Nro. 005/2019)

ANÁLISIS DE PRODUCTOS IMPORTADOS

Visto: la necesidad de solicitar especificaciones analíticas relativas al contenido de agua exógena en productos vitivinícolas que solicitan el ingreso al país

EL DIRECTORIO DEL INAVI RESUELVE.

1. A partir del **1º de marzo de 2019** todo producto vitivinícola que solicite trámite de importación deberá acreditar a través de Laboratorio Habilitado del País de Origen; **que la partida no contiene agua exógena en ningún porcentaje**
2. A partir de dicha fecha la acreditación solamente será exigida a los productos provenientes de países cuyas legislaciones admitan la presencia de agua exógena cualquiera sea su porcentaje
3. El Directorio establecerá oportunamente la fecha en que la medida se aplicará con carácter general a los productos provenientes de todas las regiones vitivinícolas
4. Comuníquese. Publíquese

Exige que todos os vinhos importados naquele país, devem acreditar, através de laboratório habilitado no país de origem “que a partida não contenha água exógena em nenhuma porcentagem”. Esta exigência, por sua vez, é restrita aos países cujas legislações internas admitam a presença de água exógena.





Qual a posição da enologia do Brasil em relação

- ao uso de água nos processos de elaboração de vinhos?
- ao vinho que importamos de outros países, cuja legislação permite a adição de água?

O que devemos exigir/propor ao **MAPA**?

Devemos levar este assunto para a imprensa/
opinião pública? Qual a melhor estratégia?

Reivindicações junto à ANVISA

Produtos aos quais os países que exportam para o Brasil usam, os quais não são permitidos em nosso país

Vantagens que o Brasil concede aos importações

MANOPROTEÍNA DE LEVEDURA

O que é: As manoproteínas se extraem das paredes celulares de levedura *Saccharomyces cerevisiae* por meio físico-químicos ou enzimático. Têm diferentes estruturas de acordo com sua massa molecular, grau e tipo de glicosilação e sua carga. De acordo com o seu modo de extração, eles têm diferentes atividades de estabilização tartárica e / ou proteica nos vinhos.

Função: Melhorar a estabilidade do vinho apenas no que diz respeito aos sais tartáricos e/ou as suas proteínas no caso dos vinhos brancos ou rosés.

Por que incluir? Recomendadas pela OIV (RESOLUCIÓN OENO 26/2004) e se encontra também no Código de Boas Práticas Enológicas, aprovado pelo JECFA (JOINT FAO/WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES, 84º encontro, Roma, 6–15 June 2017). Aprovado para utilização em produtos de consumo humano. De acordo com o Regulamento da CE nº 606/2009. Alguns países que usam: Austrália, Chile, Argentina, Canadá são exemplos de países que utilizam.

COPOLÍMEROS DE POLIVINILIMIDAZOLE-POLIVINILPIRROLIDONA (PVPP)

Era previsto na Resolução 286/2005. Foi excluído na RDC nº 123/2016. Foi solicitada sua reinclusão à lista de coadjuvantes de tecnologia.

O que é: O PVPP é uma resina polimérica cuja ação sobre os polifenóis se dá por adsorção. As ligações amida do PVPP estabelecem ligações de hidrogênio com os grupos hidroxila dos polifenóis. Ao unir-se com os polifenóis o PVPP forma grandes complexos macromoleculares, possibilitando sua fácil remoção do vinho tratado por meio de filtração ou centrifugação.

Função: Clarificante. O PVPP é adicionado aos vinhos com o objetivo de reduzir o teor de taninos e outros polifenóis, diminuindo a tendência à madeirização e amarronamento dos vinhos brancos e reduzir a adstringência e o amargor dos vinhos tintos excessivamente tânicos. É eficiente na prevenção do escurecimento oxidativo de vinhos brancos, bem como na remoção dos compostos escuros formados. Atua na clarificação de bebidas em geral, facilitando a filtração e evitando turbidez.

COPOLÍMEROS DE POLIVINILIMIDAZOLE-POLIVINILPIRROLIDONA (PVPP)

Vantagens em relação a outras substâncias já aprovadas da mesma classe funcional:

Não possui substituto na lista de substâncias aprovadas da mesma classe funcional. A ação do PVPP é específica e complementar à que é obtida pelo tratamento dos vinhos com outras substâncias aprovadas da mesma classe funcional, como a caseína e a bentonite. Além de ter ação específica, o PVPP é totalmente insolúvel no vinho e não deixa nenhum resíduo, ao contrário do carvão ativado, que é da mesma classe funcional, remove simultaneamente compostos aromáticos e deixa resíduo de odores indesejáveis.

Por que incluir? Resolução OENO 567A, de 28 de outubro de 2016, da OIV, que consolida a lista de aditivos e coadjuvantes tecnologia com uso previsto na elaboração de vinhos, onde está incluído o PVPP. Regulamento (CE) nº 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009, da Comunidade Européia, que trata da categoria de produtos vinícolas, práticas enológicas e respectivas restrições, o qual prevê o uso de PVPP para o tratamento de vinho e os limites de utilização. Alguns países que usam: EUA, Argentina, Chile.

ÁCIDO METATARTÁRICO

O que é: Obtém-se por desidratação controlada, em vácuo, do ácido d-tartárico à temperatura de 150°C a 170°C. Os principais constituintes deste produto são o monoéster e o diéster bitartárico.

Função: Evitar a precipitação de tartaratos, tanto de cálcio quanto de potássio (fenômeno frequente em vinhos jovens). O ácido metatartárico envolve o núcleo de cristalização e impede seu crescimento e aglomeração.

Por que incluir? Aprovado para utilização em produtos de consumo humano. De acordo com o Regulamento da CE nº 606/2009.

BISSULFITO DE AMÔNIA

O que é: Também conhecido como Sulfito ácido de amônio, é um líquido amarelo claro esverdeado em temperatura ambiente que se decompõe sob aquecimento liberando SO_2 .

Função: Ativador de fermentação. Adiciona íons de amônio que podem ser diretamente assimilados pelo fermento. Os sulfatos adicionados são completamente solúveis em vinho. Também possui função de antioxidante e conservante em função de ter o SO_2 .

Por que incluir? Se encontra no Código Internacional de Práticas Enológicas da OIV (Oeno 16/2000).

POLIASPARTATO DE POTÁSSIO

O que é: preparado exclusivamente a partir do ácido L-aspártico, produzido por fermentação. Um processo térmico converte o L-aspártico monómero ácido em polissuccinimida, um composto insolúvel. A polissuccinimida é então tratada com hidróxido de potássio sob condições controladas para obtenção de poliaspartato de potássio.

Função: inibe a precipitação tartárica graças ao efeito "protetor coloidal". É eficaz na estabilização tartárica dos vinhos.

Por que incluir? Já consta da legislação da CE. Já tem estudos da EFSA. Se encontra no Código Internacional Enológico da OIV (RESOLUTION OIV-OENO 572-2017).

COPOLÍMETOS DE POLIVINILIMIDAZOLE-POLIVINILPIRROLIDONE (PVI/PVP)

O que é: Pós insolúveis e levemente higroscópicos. Fabricados por polimerização de N-vinilimidazol e N-vinil-2-pirrolidona.

Função: para remover cobre, ferro e metais pesados dos vinhos. Copolímeros adsorventes de PVI / PVP podem ser adicionados ao mosto ou ao vinho, a fim de evitar os defeitos causados por conteúdo excessivo de metal ou para reduzir concentrações de metais indesejadas. Assim como para prevenir oxidação.

Por que incluir? Autorizado na CE. Se encontra no Código Internacional de práticas enológicas da OIV (RESOLUTION OIV-OENO 262-2014).

CLORETO DE AMÔNIA

Proibido para vinho pela Resolução nº 286/2005, porém, foi incluído na lista de ativantes de fermentação. Não há justificativa técnica ou de similaridade, que justifique sua presença na lista de coadjuvantes permitidos. Portanto poderá ser feita solicitação de retirada na próxima mudança de norma.

O que é: também chamado de sal amoníaco, é um composto químico inorgânico, um sal cristalino e branco, altamente solúvel em água.

Função: nutriente de leveduras

Porque excluir? Este ativante não é autorizado em nenhum país com tradição vinícola (Comunidade Europeia, Estados Unidos, Austrália, entre outros), pois introduz íons cloro no vinho, substância estranha que altera a identidade do produto e dificulta a verificação de sua genuinidade. Não se sabe porque a ANVISA o incluiu na lista de coadjuvantes permitidos.



Oscar Ló
Presidente
(Fecovinho)

Márcio Ferrari
Vice-Presidente
(Comissão Interestadual da Uva – STR de Farroupilha)

Carlos Raimundo Paviani
Diretor de Relações Institucionais

Mais informações:

Fone: (54) 3455-1800

E-mail: ibravin@ibravin.org.br

Site: www.ibravin.org.br