

**LEGISLAÇÃO VITIVINÍCOLA BRASILEIRA  
– PROJETO DE ATUALIZAÇÃO –**

**02 DE DEZEMBRO DE 2021**

## **POR QUE MODERNIZAR A LEGISLAÇÃO VITIVINÍCOLA BRASILEIRA?**

A **base** da **atual** legislação vitivinícola têm **mais de trinta anos**.

Tendo em vista que as atividades vitivinícolas são dinâmicas, torna-se fundamental **acompanhar**, entre outras razões, a **evolução** das **tecnologias vitícolas**, dos **processos vinícolas**, dos **acordos internacionais** e, principalmente, do **segmento vitivinícola brasileiro**.

## **O QUE SE PRETENDE FAZER?**

### **Simplificar:**

facilitar o entendimento para os integrantes da cadeia vitivinícola, em especial para o consumidor.

### **Harmonizar:**

trazer a máxima igualdade de conceitos, definições e parâmetros com as normas internacionais, permitindo maior competitividade para os produtos brasileiros no âmbito nacional e internacional.

### **Antecipar:**

prever mecanismos ágeis e seguros para a atualização constante da legislação vitivinícola brasileira, de modo a mantê-la contemporânea.

## QUAL FOI A METODOLOGIA DE ESTUDO PARA EMBASAR A PROPOSTA?

- Elaboração de um breve banco de dados com **informações internacionais de referência**:
  - OIV, CODEX, EU, MERCOSUL, ARGENTINA, CHILE, USA, etc;
- **Comparação** da atual legislação brasileira com as legislações internacionais estudadas;
- Identificação pontos que carecem de **alteração, inclusão** ou **supressão**;
- Estruturar a **primeira versão** do documento de trabalho;
- Discutir no âmbito das **entidades representativas** do segmento vitivinícola brasileiro (a proposta inicial foi enviado as entidades para apreciação e envio de suas considerações; após a estruturação de um documento de trabalho comparativo, foram iniciadas as discussões);
- Discussão no âmbito da **CÂMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DE VITICULTURA, VINHOS E DERIVADOS**.

# VINHO

<b>OIV</b>	Vinho é a bebida resultante exclusivamente da fermentação alcoólica parcial ou completa de uvas frescas, seja esmagada ou não, ou de mosto de uva. Seu teor real de álcool não deve ser inferior a 8,5% vol. No entanto, levando em consideração o clima, solo, variedade de videira, fatores qualitativos especiais ou tradições específicas para certos vinhos, o teor mínimo de álcool total pode ser capaz de ser reduzido para 7% vol. Pela legislação particular da região considerada.
<b>UNIÃO EUROPEIA</b>	Produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mostos de uvas (mais definições a ver no regulamento de 2013).
<b>MERCOSUL</b>	O 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, com um conteúdo de álcool adquirido mínimo de 7% (v/v a 20°C).
<b>ARGENTINA</b>	Vinhos genuínos são os obtidos por fermentação alcoólica da uva fresca e madura ou do mosto da uva fresca, elaborados dentro da mesma zona de produção. A este efeito a regulamentação fixará os graus baumé mínimo das uvas, segundo a zona e condições climáticas. Em consequência, nenhum outro líquido qualquer seja sua origem ou composição, poderá ser chamado de vinho, precedido ou seguido de qualquer adjetivo, exceto os especificados mais adiante.
<b>CHILE</b>	Fermentação alcoólica do mosto de uvas frescas ou maduras da espécie <i>Vitis vinífera</i> .
<b>BRASIL</b>	Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura.

## **RESULTADO ALCANÇADO:**

Desde o primeiro encontro do GT (25/03/21), foram realizadas dez reuniões on-line.

O documento de trabalho foi estruturado com 42 artigos, destes:

- 28 artigos encontram-se aprovados em consenso;
- 08 artigos encontram-se em discussão;
- 07 artigos não foram analisados.

## **QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS PONTOS CONFLITANTES?**

- Patrimônio cultural;
- Definição de vinho (referente ao teor alcoólico mínimo, que impacta em outras definições);
- Importação;
- Vinhos diferenciados;
- Infrações e sanções.

## **QUAIS SÃO OS PRÓXIMOS PASSOS?**