

# **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

OIV	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.
UNIÃO EUROPEIA	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).
MERCOSUL	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).
ARGENTINA	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.
CHILE	Fermentação alcoólica do mosto de uvas frescas ou maduras da espécie <i>Vitis vinifera</i> .
BRASIL	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?**