

Legenda: Destaque na cor verde as **inclusões** e **exclusões** de consenso de todos os integrantes do GT. Em destaque na cor amarelo as **inclusões** e **exclusões** que não tiveram consenso. **Em vermelho as justificativas.**

DECRETO Nº 8.198, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2014

Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.

A PRESIDENTA DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, *caput*, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988,

1. DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988.

Art. 2º A execução da Lei nº 7.678, de 1988, e do Regulamento anexo será exercida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 3º Fica fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação dos produtores e comerciantes de uva, vinho e derivados da uva e do vinho às alterações estabelecidas neste Regulamento.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Ficam revogados:

I - o Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990;

II - o Decreto nº 113, de 6 de maio de 1991;

III - o Decreto nº 6.295, de 11 de dezembro de 2007; e

IV - o Decreto nº 6.344, de 4 de janeiro de 2008.

Brasília, 20 de fevereiro de 2014; 193º da Independência e 126º da República.

DILMA ROUSSEFF
Antônio Andrade

ANEXO

REGULAMENTO DA LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º A produção, circulação e comercialização da uva, dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, pelo disposto neste Regulamento e pelos atos administrativos complementares que forem estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

I - estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho - o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que têm como finalidade a obtenção de vinhos e derivados da uva e do vinho, assim como o armazenamento e transporte destes e suas matérias-primas;

II - vinho - a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples da uva sã, fresca e madura;

III - derivado da uva e do vinho - o produto previsto neste Regulamento, ressalvados néctar e refrigerante, que tenha como origem o vinho ou a uva em percentuais não inferiores a cinquenta por cento, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

IV - matéria-prima todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizada na composição - de vinho ou derivado da uva e do vinho, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente;

V - ingrediente - toda substância, incluídos os aditivos, empregada na produção ou elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho e que esteja presente no produto final em sua forma original ou modificada;

VI - composição - a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na produção ou elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho;

VII - denominação - o nome do vinho ou derivado da uva e do

vinho, observadas a classificação e a padronização;

VIII - lote ou partida - a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

IX - prazo de validade - o tempo em que os vinhos e os derivados da uva e do vinho mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo;

X - padrão de identidade e qualidade - a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário dos vinhos e derivados da uva e do vinho;

XI - alteração acidental - a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos de vinhos ou derivados da uva e do vinho, em decorrência de causa não intencional;

XII - alteração proposital - a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos de vinhos ou derivados da uva e do vinho, em decorrência de causa intencional que resulte em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

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;

XIV - falsificação - a reprodução enganosa de vinhos e derivados da uva e do vinho por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem;

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; e

XVII - envelhecimento - o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem aos vinhos e derivados da uva e do vinho características sensoriais próprias do processo e que não possuíam anteriormente.

CAPÍTULO II DAS COMPETÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Art. 3º Ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento compete:

I - registrar vinhos e derivados da uva e do vinho;

II - registrar e classificar os estabelecimentos de industrialização e importação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

III - classificar e padronizar as uvas, os vinhos e os derivados da uva e do vinho, estabelecendo os padrões de identidade e qualidade;

IV - inspecionar, fiscalizar e controlar sob o aspecto higiênico-sanitário e tecnológico os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, desde a produção até a comercialização;

V - analisar os vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais e importados;

VI - estabelecer e reconhecer como oficiais os métodos de análise e amostragem e os limites de tolerância analítica **priorizando os estabelecidos pela OIV**;

Justificativa: OIV é uma referência internacional e o Brasil é signatário desse organismo internacional

VII - expedir Guia de Livre Trânsito para comercialização a granel de vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais **para o transporte interestadual**;

VIII - executar a análise prévia e expedir a Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação de vinho **para o transporte interestadual**;

JUSTIFICATIVA: A proposta era a exclusão dos incisos VII e VIII, porém como é a lei que prevê essa exigência, a alternativa é apenas exigir para o trânsito interestadual, visto que a nota fiscal eletrônica já é suficiente para o controle do produto a granel.

IX - disciplinar as práticas enológicas e a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho, em conformidade com a legislação específica;

X - estabelecer as correlações de proporcionalidade entre a matéria-prima e o produto, nos limites tecnológicos previstos neste

Regulamento, assim como fixar margens de tolerância admitidas no cálculo de rendimentos;

XI - estabelecer o controle do período de envelhecimento, da capacidade máxima dos recipientes e dos tipos de recipientes utilizados para a obtenção dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho envelhecidos;

XII - fixar as normas para o transporte da uva destinada à industrialização e do vinho comercializado a granel;

XIII - propor o zoneamento da vitivinicultura no País e o controle do plantio de videira e da multiplicação de mudas;

XIV - providenciar o cadastramento da produção, estoque e comercialização das uvas, dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho;

XV - designar o perito da análise de desempate, quando não houver acordo entre as partes;

XVI - fiscalizar a avaliação físico-química e sensorial de vinhos e derivados da uva e do vinho para fins de concurso, julgamento ou competição pública; e

XVII - instaurar e julgar processos administrativos para apuração de infrações a este Regulamento.

Art. 4º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá celebrar convênios, ajustes ou acordos com órgãos e entidades públicas dos Estados, Distrito Federal e Territórios, para a execução, sob sua supervisão, das competências que lhe foram atribuídas em lei e neste Regulamento.

Parágrafo único. Ficam excluídos do disposto no *caput* os incisos I, II, III, VI, IX, X, XI, XII, XIII, XV e XVII do art. 3º.

CAPÍTULO III DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 5º As atividades administrativas relacionadas com a produção de vinhos e derivados da uva e do vinho são:

I - controle;

II - inspeção;

III - fiscalização;

IV - padronização;

V - classificação;

VI - análise de fiscalização;

VII - análise de controle;

VIII - análise prévia;

IX - análise pericial ou perícia de contraprova;

X - análise de desempate ou perícia de desempate;

XI - registro de estabelecimento; e

XII - registro de produto.

§ 1º Controle é a verificação administrativa da produção, da manipulação, da padronização, da classificação, do registro, da inspeção, da fiscalização, da exportação, da importação, da circulação e da comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção, manipulação de vinhos e derivados da uva e do vinho e demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade.

§ 3º Fiscalização é a ação direta do Poder Público para verificação do cumprimento da legislação.

§ 4º Padronização é o ato de definir os padrões de identidade e qualidade de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 5º Classificação é o ato de identificar e definir:

I - o estabelecimento com base no processo de produção e na atividade desenvolvida; e

II - os vinhos e derivados da uva e do vinho com base na composição, nas características intrínsecas e no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e na origem.

§ 6º Análise de fiscalização é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinhos e derivados da uva e do vinho para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e

qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a comercialização.

§ 7º Análise de controle é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinhos e derivados da uva e do vinho com a finalidade de controlar sua industrialização, exportação e importação.

§ 8º Análise prévia é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinagre destinado à acetificação do vinho, previamente à emissão da Guia de Livre Trânsito para o transporte até o estabelecimento de produção.

§ 9º Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos, em amostra de vinho ou de derivado da uva e do vinho para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou o vinho ou o derivado da uva e do vinho amostrado fora dos padrões de identidade e qualidade.

§ 10. Análise de desempate ou perícia de desempate é a determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova.

§ 11. Registro de estabelecimento é a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de vinho e derivado da uva e do vinho, de acordo com a atividade e a linha de produção desenvolvidas.

§ 12. Registro de produto é a formalidade administrativa que cadastra vinhos e derivados da uva e do vinho, observados classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º A classificação geral dos estabelecimentos vinícolas, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

- I - produtor ou elaborador;
- II - padronizador;
- III - envasilhador ou engarrafador;
- IV - atacadista;

V - exportador; ou

VI - importador.

§ 1º Produtor ou elaborador é o estabelecimento que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária agrícola em vinhos e derivados da uva e do vinho.

JUSTIFICATIVA: não é possível produzir vinhos e derivados da uva e do vinho com matéria prima originária da pecuária.

§ 2º Padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de vinho ou derivado da uva e do vinho padrão utilizando produtos de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 3º Envasilhador ou engarrafador é o estabelecimento que envasilha vinhos e derivados da uva e do vinho em recipientes destinados ao consumidor final.

§ 4º Atacadista é o estabelecimento que acondiciona e comercializa vinhos e derivados da uva e do vinho a granel, não destinados ao consumidor final.

§ 5º Exportador é o estabelecimento que se destina a exportar vinhos e derivados da uva e do vinho e matérias-primas.

§ 6º Importador é o estabelecimento que se destina a importar vinhos e derivados da uva e do vinho.

Art. 7º O produtor ou elaborador e o padronizador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderá elaborar, envasilhar ou engarrafar vinhos e derivados da uva e do vinho em estabelecimentos de terceiros, nas zonas de produção, pela contratação de serviço, cabendo-lhe todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, desobrigado de fazer constar no rótulo o nome e o endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.

Justificativa:

- 1) Dar clareza ao texto, uma vez que se refere também aos "derivados" .
- 2) incluir o Padronizador, pois também poderá se utilizar de estabelecimento de terceiros para envasilhar ou engarrafar vinhos e derivados da uva e do vinho

Art. 8º Sem prejuízo de outras classes adequadas aos fins deste Regulamento, os estabelecimentos produtores serão enquadrados em:

I - cantina ou vinícola;

II - posto de vinificação;

III - destilaria; ou

IV -vinagreira.

§ 1º Cantina ou vinícola é o estabelecimento de produção e padronização no qual se executam todas as práticas enológicas permitidas pela legislação vigente.

Justificativa: Cantina é uma denominação peculiar do Rio Grande do Sul, porém teremos que agregar a denominação Vinícola, para atender aos demais estados produtores.

§ 2º Posto de vinificação é o estabelecimento no qual se realizam as operações de vinificação para fornecimento do produto à cantina.

§ 3º Destilaria é o estabelecimento que se destina à produção de destilados de vinho e de derivados da uva e do vinho e de subprodutos vitivinícolas.

§ 4º Vinagreira é o estabelecimento que se destina à fermentação acética de vinhos para a produção de vinagres e deverá estar situada em local isolado do estabelecimento produtor de vinhos e demais derivados da uva e do vinho de forma a evitar contaminação.

Art. 9º Os estabelecimentos referidos neste Capítulo observarão ainda, no que couber, os preceitos relativos aos gêneros alimentícios em geral, constantes da respectiva legislação.

Art. 10. Serão fixados, em atos administrativos de autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as instalações e os equipamentos mínimos exigidos para cada tipo de estabelecimento e requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação.

CAPÍTULO V DOS REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS E DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 11. Os estabelecimentos previstos neste Regulamento

deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro do estabelecimento será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro deverá ser alterado no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 3º A alteração no registro do estabelecimento, seja nos dados cadastrais ou na unidade produtora, não ensejará novo registro, ressalvados os casos previstos no § 4º.

§ 4º Em caso de mudança do local ou do CNPJ da unidade produtora, o registro do estabelecimento deverá ser cancelado e novo registro deverá ser providenciado.

Art. 12. É permitido o registro de cooperativas de produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho não registrados individualmente no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, obedecendo às exigências de instalações e equipamentos mínimos definidos em ato administrativo complementar e conferidos por vistoria.

§ 1º As cooperativas de que trata este artigo poderão exercer as atividades de produtor, padronizador, envasilhador, atacadista e exportador.

§ 2º O responsável técnico da cooperativa deverá se responsabilizar pela assistência técnica aos produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho cooperados.

§ 3º Os produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho cooperados estarão sujeitos à inspeção e fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo que seus titulares responderão por eventuais irregularidades na produção dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 4º A responsabilidade por irregularidades na produção dos vinhos e derivados da uva e do vinho de que trata o § 3º se estenderá às cooperativas quando o produto estiver em seu poder.

Art. 13. Os vinhos e derivados da uva e do vinho de que trata este Regulamento, a granel ou envasilhados, deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ~~ressalvados os importados~~.

Justificativas:

Ibravin é pela retirada da ressalva para os vinhos importados, é uma forma do MAPA ter maior controle das importações, com o formato eletrônico de registro de produtos este procedimento fica muito simplificado.

ABBA é pela manutenção da ressalva. Se mantido o registro de produto, entende que não deve haver análise de controle para cada importação.

Não houve consenso.

§ 1º O disposto no *caput* não se aplica ao caramelo de uva, ao xarope de uva, aos mostos, aos destilados alcoólicos simples e ao álcool vínico.

§ 2º O registro de vinhos e derivados da uva e do vinho será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro, assim como sua composição e rotulagem, deverão ser alterados no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 4º Poderá ser solicitado laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou ingrediente nos casos em que for necessário esclarecer a composição ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como laudo analítico dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 5º A alteração no registro do produto não ensejará novo registro, ressalvados os casos previstos nos §§ 7º e 8º.

§ 6º A alteração no registro do estabelecimento em algum dado que repercuta no registro do produto implicará a alteração do registro do produto.

~~§ 7º Quando houver mudança na marca comercial do produto, o registro do produto deverá ser cancelado e novo registro deverá ser providenciado.~~

Justificativas:

O registro a que se refere o Artigo 13 é de **produto**, logo a marca é um elemento secundário que a ele está associado;
Corroborar com a justificativa de exclusão o § 3º do artigo 14, da Instrução Normativa 17/15.

§ 8º O cancelamento do registro do estabelecimento implicará necessariamente o cancelamento do registro do produto.

Art. 14. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá recusar o registro ou cancelar registro já concedido de qualquer produto abrangido por este Regulamento, caso a rotulagem, embalagem ou quaisquer outras características possam induzir o consumidor a erro quanto à classe, tipo ou natureza do produto.

CAPÍTULO VI DA ROTULAGEM DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 15. Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada sobre:

- I - a embalagem do vinho ou derivado da uva e do vinho;
- II - a parte plana da cápsula;
- III - outro material empregado na vedação do recipiente; ou
- IV - qualquer das formas dispostas nos incisos I, II e III.

Art. 16. O rótulo dos vinhos e derivados da uva e do vinho deverá conter, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome empresarial do produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

II - o endereço do estabelecimento produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

III - a classificação do estabelecimento de industrialização com relação à atividade;

IV - o número de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou o número de registro do estabelecimento importador, quando produto importado;

V - a denominação e a classificação do produto;

VI - a marca comercial;

VII - os ingredientes **relacionados em ordem decrescente da respectiva proporção**;

Justificativa

Harmonizar a apresentação da lista de ingrediente do vinho e derivados da uva e do vinho com a dos demais alimentos.

VIII - a expressão indústria brasileira, por extenso ou abreviada, quando for o caso;

IX - o conteúdo, expresso na unidade correspondente, de acordo com as normas específicas;

X - a graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;

XI - o grau de concentração e a forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;

XII - o grau de concentração acética, em porcentagem, quando se tratar de vinagre;

XIII - a identificação do lote ou da partida;

XIV - o prazo de validade; e

XV - frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.

§ 1º A aposição, no rótulo, de qualquer expressão, inclusive marca comercial, que qualifique o produto deverá observar estritamente o respectivo padrão de identidade e qualidade.

§ 2º O disposto neste artigo aplica-se aos produtos nacionais e importados, podendo ser atendido mediante aposição de rótulo complementar e, obrigatoriamente, em idioma português.

Justificativas

Dar tratamento igual entre nacionais e importados. De acordo com o artigo 15 deste Decreto, também confirma a possibilidade de utilização de rótulo complementar.

§ 3º O rótulo dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo do vinho ou derivado da uva e do vinho, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

Inclusão do § 4º

§ 4º Os aditivos alimentares devem ser declarados compondo a lista de ingredientes, informando a função principal do aditivo e o nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS)

Justificativa

Harmonizar a apresentação da lista de ingrediente do vinho e derivados da uva e do vinho com a dos demais alimentos.

CAPÍTULO VII **DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO**

Art. 17. Os derivados da uva e do vinho serão classificados em:

I - não fermentado e não alcoólico - integram essa classe o suco de uva, a polpa de uva, o caramelo de uva, o xarope de uva, o mosto simples ou virgem, o mosto conservado ou apagado, o mosto sulfitado, o mosto cozido, o mosto concentrado e o mosto concentrado retificado;

II - fermentado não alcoólico - integra essa classe o fermentado de uva desalcoolizado;

III - fermentado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermentação alcoólica; integram essa classe o vinho, o filtrado doce, a jeropiga e o mosto parcialmente fermentado;

IV - destilado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermento-destilação ou pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras, separados ou em conjunto; integram essa classe o conhaque, o *brandy* ou conhaque fino, a *grappa* ou graspa ou bagaceira, o pisco, o destilado de vinho aromático, a aguardente de vinho, o destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras e o álcool vínico;

V - vinagre - fermentado acético obtido a partir da ~~transformação de vinho em ácido acético~~ fermentação acética do vinho, pela ação de bactérias acéticas, nos termos definidos em ato administrativo; ou

Justificativas

Corrigir a definição da categoria de produto, uma vez que o vinho não é transformado em ácido acético, mas apenas o álcool do vinho é que sofre esta transformação por ação das bactérias acéticas.

VI - alcoólico por mistura - derivado alcoólico obtido pela mistura de vinho ou outra bebida alcoólica de origem vínica ou destilado

alcoólico simples ou álcool etílico potável de origem agrícola com outras bebidas não alcoólicas ou outros ingredientes; integram essa classe o licor de conhaque fino ou de *brandy*, o licor de bagaceira ou de *grappa*, o coquetel ou a bebida alcoólica mista, a mistela, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (cooler com vinho), a mistela composta, a sangria e o mosto alcoolizado.

Art. 18. Derivados da uva e do vinho não alcoólicos são os que contiverem menos de meio por cento, em volume, à temperatura de vinte graus *Celsius*, de álcool etílico potável, exceto os mostos, que poderão conter até um por cento de álcool etílico potável.

Art. 19. Derivados da uva e do vinho alcoólicos são os que contiverem meio por cento ou mais, em volume, à temperatura de vinte graus *Celsius*, de álcool etílico potável.

Art. 20. Os subprodutos derivados da uva e do vinho são ácidos orgânicos, corantes naturais, aromas, taninos e outros, a serem definidos em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 21. Serão considerados os seguintes critérios para determinação do percentual de matéria-prima ou ingrediente proveniente da uva ou do vinho nos derivados da uva e do vinho:

I - quando o ingrediente derivado da uva for não alcoólico ou vinho, o percentual deverá ser calculado em volume por volume;

II - quando o ingrediente for destilado de origem vínica, o percentual será calculado em álcool anidro; e

III - quando for vinagre, o percentual será calculado em acidez volátil, expressa em ácido acético.

CAPÍTULO VIII DA PADRONIZAÇÃO DOS VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Seção I Disposições Preliminares

Art. 22. Os vinhos e derivados da uva e do vinho abrangidos por este Regulamento deverão atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar característica sensorial própria da matéria-prima vegetal, animal ou mineral de sua origem, ou cuja denominação ou marca se lhe assemelhe, e conter, obrigatoriamente, essa

matériaprima nos limites estabelecidos neste Regulamento e em atos administrativos complementares;

II - o suco de uva reconstituído, elaborado a partir do suco de uva concentrado ou desidratado, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o suco de uva integral;

III - para efeito deste Regulamento, a graduação alcoólica de vinhos e derivados da uva e do vinho será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico à temperatura de vinte graus *Celsius*;

IV - no vinho ou derivado da uva e do vinho que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosferas à temperatura de vinte graus *Celsius*;

V - a água destinada à produção de derivados da uva e do vinho deverá observar o padrão oficial de potabilidade;

VI - os coeficientes de congêneres, componentes voláteis não álcoois, substâncias voláteis não álcoois, componentes secundários não álcoois dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados serão definidos pela soma de acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expressos em acetaldeído), ésteres (expressos em acetato de etila), álcoois superiores (expressos pelo somatório dos mesmos) e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro;

VII - os coeficientes de congêneres dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

VIII - os açúcares adicionados ao produto vinho e derivados da uva e do vinho serão expressos em glicose.

Justificativa

Padronizar a forma de designar os produtos, objeto deste regulamento.

Art. 23. Os vinhos e derivados da uva e do vinho observarão os seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Art. 24. Os vinhos e derivados da uva e do vinho não previstos em lei poderão ser disciplinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observadas as disposições concernentes a sua classificação e atendida a característica peculiar do produto.

Parágrafo único. Os derivados da uva e do vinho que não dispuserem de padrões de identidade e qualidade definidos observarão os parâmetros estabelecidos em suas composições cadastradas.

Seção II Do Mosto

Art. 25. Ao mosto em fermentação poderá ser adicionado o corretivo álcool vínico, mosto concentrado ou sacarose dissolvida com o mosto, em conjunto ou separadamente.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, após comprovação técnica, poderá permitir o uso de outros corretivos.

§ 2º As correções previstas neste artigo somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho nas zonas de produção.

~~Art. 26. O limite para correção referida no art. 25 deve corresponder a uma elevação máxima de:~~

~~I – para vinhos com graduação alcoólica de dez a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus Celsius, elaborados a partir de uvas da variedade *Vitis vinifera*:~~

- ~~a) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e~~
- ~~b) um por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento;~~

~~II – para vinhos com graduação alcoólica de nove a treze por cento, em volume, a vinte graus Celsius, elaborados a partir de uvas da variedade híbrida ou americana:~~

- ~~a) três por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e~~
- ~~b) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento;~~

~~III – para a segunda fermentação de vinhos espumantes, será permitido o acréscimo de até um e meio por cento em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados; e~~

~~IV – para os moscatéis espumantes, será permitido o acréscimo~~

de até dois por cento, em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados.

Art. 26. O limite para correção referida no art. 25 deve corresponder a uma **elevação máxima de três por cento em álcool**, volume por volume, a vinte graus Celsius nos vinhos, incluindo o espumante moscatel.

Art. 27. Para a **segunda fermentação de vinhos espumantes**, será permitido o acréscimo de até **um e meio por cento em álcool**, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados.

Art. 27~~8~~. Fica vedada a correção **referida nos arts. 25 e 26** para vinhos **acabados** de *Vitis vinifera* com graduação alcoólica inferior a dez por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus Celsius, e para vinhos **acabados** de uvas híbridas ou uvas americanas com graduação alcoólica inferior a nove por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus Celsius.

Justificativa:

1) A elevação da chaptalização para 3% se deve às condições tecnológicas atuais de produção de uvas, que inviabilizam a produção de uvas com um teor de açúcar natural suficiente. A partir da criação de políticas de melhoria da qualidade da produção (falta assistência técnica de produção etc) esses percentuais serão revistos.

Além disso, a característica produtiva do Brasil, com predominância familiar em pequenas propriedades, necessita de políticas que viabilizem a modernização da viticultura nacional, para possibilitar a sua continuidade.

Também é de se destacar que a OIV permite a chaptalização em até três por cento.

2) Foram criados os artigos 26 a 28 para dar maior clareza à utilização da chaptalização.

3) Foi acrescentado no artigo 26 o moscatel espumante, porque o mesmo está previsto na Lei 7678/88 e não constou no Decreto 8198/14

Art. 2~~9~~8. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá determinar anualmente, mediante ato próprio, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos, previstos no art. 25, poderão ser utilizados para a finalidade de correção do mosto e a sua proporção.

Art. 29. Em situações excepcionais, em ano e em regiões de produção com condições climáticas comprovadamente desfavoráveis à maturação das uvas e a partir da demanda do setor produtivo, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá aumentar a correção prevista no art. 26, respeitando-se o limite máximo de

~~três por cento.~~

Art. 30. Em casos especiais e mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o mosto concentrado poderá ser fermentado, destinando-se o produto resultante à elaboração de álcool vínico.

Seção III Dos Vinhos

Art. 31. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho de mesa será classificado em:

I - seco - o que contiver até ~~quatro~~ cinco gramas de glicose por litro;

II - *demi-sec* ou meio-seco - o que contiver superior a ~~quatro~~ cinco e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco gramas de glicose por litro, sendo que para os vinhos de *Vitis vinifera* o limite máximo é de oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 32. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho frisanse será classificado em:

I - seco - o que contiver até ~~quatro~~ cinco gramas de glicose por litro;

II - *demi-sec* ou meio-seco - o que contiver superior a ~~quatro~~ cinco e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco ~~e até~~ oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 33. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho fino será classificado em:

I - seco - o que contiver até ~~quatro~~ cinco gramas de glicose por litro;

II - *demi-sec* ou meio-seco - o que contiver superior a ~~quatro~~ cinco e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco ~~e até~~ oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 34. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas

de glicose por litro, o vinho leve será classificado em:

I - seco - o que contiver até **quatro cinco** gramas de glicose por litro;

II - *demi-sec* ou meio-seco - o que contiver superior a **quatro cinco** e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco **e até oitenta** gramas de glicose por litro.

Justificativa: considerar os teores de açúcares para os vinhos dos arts. 31, 32, 33 e 34 sem limite máximo para o suave ou doce para atender demandas de mercado.

Justificativa para os 5g de açúcares: harmonizar com União Europeia.

Art. 35. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o espumante natural será classificado em:

I - *nature* - o que contiver até três gramas de glicose por litro;

II - *extra-brut* - o que contiver superior a três e até oito gramas de glicose por litro;

III - *brut* - o que contiver superior a oito e até quinze gramas de glicose por litro;

IV - *sec* ou seco - o que contiver superior a quinze e até vinte gramas de glicose por litro;

V - *demi-sec*, meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou

VI - doce - o que contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.

§1º: A denominação espumante é privativa dos vinhos produzidos somente com uvas *vitis vinífera*.

§2º: Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho moscato espumante ou moscatel espumante terá um teor mínimo de 20g/l de açúcar.

§3º: Os espumantes que tiverem classificação na origem, quanto aos teores de açúcares, diversa da prevista neste regulamento, terão aceitas estas classificações de acordo com o país de origem, quando comprovadas na forma de Indicação Geográfica (IG) ou Denominação de Origem (DO) ou outra certificação oficial

similar;

Justificativa:

Os § 1º e §2º possibilitam maior esclarecimento ao consumidor e complementam a legislação em relação à elaboração dos espumantes;

O § 3º faz-se necessário para que não haja problema com o consumidor, pois hoje temos diferentes classificações de teor de açúcar para o mesmo produto;

Art. 36. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho gaseificado será classificado em:

I - seco - o que contiver até vinte cinco gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou ~~demi-sec meio-doce~~ - o que contiver superior a vinte cinco e até sessenta vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - Suave ou doce - o que contiver superior a sessenta vinte e cinco gramas de glicose por litro.

Justificativas

- Padronizar a classificação dos vinhos quanto ao teor de açúcar;
- Facilitar para o consumidor o entendimento do significado de cada faixa;
- Não há razão técnica para que os vinhos gaseificados possuam uma classificação diferente daquela dos vinhos frisantes

Incluir neste local ou onde for mais adequado:

Art. xx. Vinho Borbulhante é o vinho branco ou rosado, proveniente de mosto ou de mosto conservado de uvas-híbridas ou americanas, cujo anidrido carbônico provém exclusivamente da fermentação em recipiente fechado, com uma pressão mínima de 4 atmosfera a 20°C e com um teor alcoólico de 5% a 10%Vol e com no mínimo 20 gramas por litro de açúcar.

Art. 37. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho licoroso será classificado em:

I - seco - o que contiver até vinte gramas de glicose por litro; ou

II - doce - o que contiver superior a vinte gramas de glicose por litro.

Art. 38. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho composto será classificado em:

I - seco ou *dry* - o que contiver até quarenta gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a quarenta e até oitenta gramas de glicose por litro; ou

III - doce, o que contiver superior a oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 39. O adoçamento do vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado.

~~— Parágrafo único. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.~~

§ 1º O ingrediente utilizado para o adoçamento do vinho deverá fazer parte da lista de ingredientes.

§ 2º Quando o vinho for adoçado por interrupção de fermentação, na lista de ingredientes deverá ser declarada a presença de mosto simples de uva.

Justificativas

- Prever o adoçamento através da interrupção de fermentação;
- Prever a forma de declarar na lista de ingredientes a presença de mosto não fermentado no vinho adoçado pela interrupção da fermentação.

Art. 40. Ficam proibidas a industrialização e a 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º No caso de vinho, a proporcionalidade de que trata o *caput* não poderá ser superior a quatro quintos após a separação das borras.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, considerando as condições peculiares de cada safra, zonas de produção e as variedades de uvas, poderá estabelecer outros índices de proporcionalidade.

Seção IV Do Vinagre

Art. 41. O vinho destinado à elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil expressa em ácido acético, não inferior a seis gramas por litro. ~~décimos por cento de ácido acético, em volume.~~

Justificativas:

- Dar clareza e correção técnica ao texto; e
- A acidez volátil não é expressa em volume, mas em peso/volume.

ABBA

Observação: analisar a inserção do vinagre balsâmico neste decreto, em função da IN dos PIQ's

Art. 42. Os fornecedores de vinho destinado à elaboração de vinagre providenciarão a aquisição do vinagre para acetificá-lo até o limite mínimo previsto no art. 41 e o estocarão em tanque próprio, em prédio isolado, de forma a evitar contaminação.

Art. 43. A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino ou no local previsto no art. 42, com utilização de equipamento específico para tal fim.

Art. 44. A adição de corante ao vinagre ~~de vinho tinto~~ está condicionada à previsão em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Justificativas

A previsão de adição de corantes aos vinagres não deve se limitar ao vinagre tinto, mas também aos brancos e rosados.

Art. 45. O ácido acético do vinagre deverá provir da fermentação acética do vinho.

Art. 46. É vedada a produção de vinagre artificial para uso alimentar.

Inclusão de uma seção para o suco de uva.

Seção XXX
Do suco de Uva

Art. . Suco ou Sumo de Uva é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, , por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que

assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º O suco de uva não poderá conter substâncias estranhas à fruta, excetuadas as previstas na legislação específica.

§ 2º É proibida a adição, em suco de uva, de aromas e corantes artificiais.

§ 3º O suco de uva poderá ser adicionado de açúcares com o percentual máximo de dez por cento em peso dos açúcares do mosto, tendo sua denominação acrescida pela designação "**adoçado**".

§ 4º O suco de uva poderá ser adicionado de dióxido de carbono, podendo ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 5º Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco de uva será denominado "suco de uva gaseificado."

§ 6º O suco de uva poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 7º O suco de uva que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de suco concentrado.

§ 8º Os sucos de uva concentrado e desidratado, quando reconstituídos, deverão conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para suco de uva.

§ 9º O suco de uva desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado "suco desidratado de uva."

§ 10. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco de uva reconstituído.

§ 12. Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.

CAPÍTULO IX DOS REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 47. Os vinhos e derivados da uva e do vinho deverão atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;

II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;

III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde previstos em legislação específica; e

V - conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Serão considerados impróprios para o consumo e impedidos de comercialização os vinhos e derivados da uva e do vinho que não atenderem ao disposto neste artigo.

CAPÍTULO X DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 48. O controle da produção e circulação da matéria-prima será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Parágrafo único. O controle da matéria-prima será efetuado de acordo com a quantidade da matéria prima empregada e de suas características físicas e químicas e, no caso do destilado alcoólico, em função do teor alcoólico, expresso em álcool anidro, e pela quantidade da matéria-prima empregada.

Justificativas:

A forma de expressar a quantidade de matérias primas por suas características físicas e químicas já está definida no Artigo 21.

Art. 49. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento fixará os requisitos para o transporte e avaliação da qualidade da uva destinada à industrialização.

CAPÍTULO XI DO CONTROLE DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 50. O controle da produção, envasilhamento, envelhecimento e circulação dos vinhos e derivados da uva e do vinho será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 51. Os vinhos e derivados da uva e do vinho destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 275 do Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010.

Parágrafo único. A elaboração e a denominação dos produtos típicos do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 52. Os vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de ingresso e comercialização no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados deverão observar os padrões de identidade e qualidade brasileiros.

§ 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados que não atenderem aos padrões de identidade e qualidade brasileiros somente serão liberados para comercialização mediante a comprovação oficial dos seguintes requisitos:

I - ser enquadrado na legislação do país de origem;

II - possuir característica típica, regional e peculiar ~~de país de origem~~; da região de origem na forma de Indicação Geográfica (IG) ou Denominação de Origem (DO) ou outra certificação oficial similar;

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

Justificativa: Possibilitar maior controle e rigor nos vinhos que hoje se utilizam desta prerrogativa para ingressar no mercado interno sem cumprir com esta norma.

Art. 53. As práticas enológicas para elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho serão disciplinadas em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 54. É permitida a venda fracionada de vinhos e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

CAPÍTULO XII DA CERTIFICAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 55. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de vinhos e derivados do vinho e da uva, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade e de indicação geográfica.

§ 1º O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio da utilização de sistema de identificação de perigos para a segurança, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, pela implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados.

§ 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente.

CAPÍTULO XIII DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS

Art. 56. Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com as atividades desenvolvidas e linhas de produção, deverão observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor da infraestrutura básica e de condições higiênico-sanitárias adequadas para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor de responsável técnico pela produção e manipulação, padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, ainda, no que couber, observar os preceitos relativos à inocuidade dos produtos.

§ 4º Todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou do ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, devendo prestar informações sobre esse controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sempre que solicitado.

§ 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no *caput* realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados contratados para esse fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 57. Os estabelecimentos produtores ou elaboradores, padronizadores, envasilhadores ou engarrafadores de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão apresentar mensalmente, em formulário próprio ou via sistema informatizado, até o dia 10 do mês subsequente, a declaração das vendas ou outras saídas devidamente documentadas, compras, transferências, manipulações ou transformações desses produtos ocorridas durante o mês, bem como a movimentação dos produtos enológicos utilizados.

Parágrafo único. As declarações previstas nos arts. 29 e 31 da Lei nº 7.678, de 1988, deverão ser fornecidas em formulário próprio ou via sistema informatizado disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO XIV DAS ZONAS DE PRODUÇÃO

Art. 58. Para efeito deste Regulamento, zona de produção é a região geográfica formada por parte ou totalidade de um ou mais Municípios, dentro de uma ou mais unidades da Federação, onde se realiza:

I - a produção de uva destinada à industrialização;

II - a industrialização da uva; ou

III - as atividades previstas nos incisos I e II.

§ 1º A unidade da Federação onde existir a produção e industrialização da uva também será considerada zona de produção.

~~§ 2º São zonas de produção:~~

§ 2º A identificação, detalhamento, reconhecimento das zonas de produção, serão definidas em atos administrativos próprios do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

~~I Rio Grande do Sul:~~

- ~~a) Alto Uruguai;~~
- ~~b) Campanha;~~
- ~~c) Campos de Cima da Serra;~~
- ~~d) Depressão Central;~~
- ~~e) Encosta do Sudeste;~~
- ~~f) Encosta Inferior do Nordeste;~~
- ~~g) Missões;~~
- ~~h) Planalto Médio;~~
- ~~i) Serra Gaúcha; e~~
- ~~j) Serra do Sudeste;~~

~~II Santa Catarina:~~

- ~~a) Litoral Sul Catarinense;~~
- ~~b) Planalto Catarinense;~~
- ~~c) Vale do Rio do Peixe; e~~
- ~~d) Vale do Rio Tijucas;~~

~~III Paraná:~~

- ~~a) Região da Grande Curitiba; e~~
- ~~b) Região de Maringá;~~

~~IV São Paulo:~~

- ~~a) Região de Jundiaí; e~~
- ~~b) Região de São Roque;~~

~~V Minas Gerais:~~

- ~~a) Cerrado Mineiro;~~
- ~~b) Região Sul Sudoeste de Minas; e~~

~~e) Vale do Alto São Francisco;~~

~~VI Espírito Santo: Região Serrana do Espírito Santo;~~

~~VII Mato Grosso: Região de Nova Mutum;~~

~~VIII Goiás: Centro Sul Goiano;~~

~~IX Bahia: Região de Petrolina e Juazeiro; e~~

~~X Pernambuco: Região de Petrolina e Juazeiro.~~

Justificativa: Em função do dinamismo no país, onde vem crescendo as zonas de produção, importante ter um ato administrativo infra decreto, para dar mais agilidade na sua regulamentação.

CAPÍTULO XV DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 59. As ações de inspeção e de fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Regulamento se efetivarão em caráter permanente e constituirão atividade de rotina.

Parágrafo único. Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos estarão obrigados a prestar informações, apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados.

Art. 60. Constituem, também, ações de inspeção e fiscalização as auditorias das ferramentas de controle de qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Parágrafo único. Constituem ferramentas de controle de qualidade a serem auditadas os programas de boas práticas de fabricação e de análise de perigos e pontos críticos de controle, entre outros, implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 61. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de conferir e controlar:

I - estabelecimentos previstos neste Regulamento, estabelecimentos de depósito, de distribuição, de comércio e cooperativas de vinhos e derivados da uva e do vinho;

II - portos, aeroportos, postos de fronteiras, terminais alfandegários e estações aduaneiras; e

III - matérias-primas, produtos, subprodutos, equipamentos, instalações, áreas industriais, processos produtivos, depósitos, recipientes, rótulos, embalagens, vasilhames e veículos das respectivas empresas e de terceiros.

Art. 62. A inspeção e fiscalização previstas no art. 61 serão exercidas, no âmbito da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por fiscal federal agropecuário, devidamente identificado funcionalmente, para:

I - colher amostras necessárias às análises de fiscalização e de controle de importação, lavrando-se o respectivo termo;

II - realizar inspeção e fiscalização rotineira nos estabelecimentos e locais abrangidos por este Regulamento para verificar a conformidade das instalações, processos produtivos, equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens, vasilhames e produtos, frente às normas legais vigentes, assim como apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, lavrando o respectivo termo;

III - realizar vistoria nos estabelecimentos para efeito de registro, lavrando-se o respectivo laudo;

IV - verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda, lavrando-se o devido termo;

V - promover o fechamento de estabelecimento ou seção, lavrando-se o respectivo termo;

VI - proceder à apreensão, lavrando-se o respectivo termo;

VII - executar a sanção de interdição;

VIII - lavrar auto de infração;

IX - requisitar, por intimação, no âmbito de sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e a apresentação de quaisquer documentos que se façam necessários à atividade de fiscalização;

X - realizar auditorias necessárias à verificação de conformidade dos programas de boas práticas de fabricação, de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas de qualidade implantados pelos estabelecimentos previstos no art. 6º deste Regulamento, assim como dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados;

XI - acompanhar a inutilização de vinhos e derivados da uva e do vinho, conforme disciplinados neste Regulamento;

XII - certificar os vinhos e derivados da uva e do vinho destinados à exportação;

XIII - inspecionar e dar anuência aos vinhos e derivados da uva e do vinho nas suas importações; e

XIV - desempenhar toda atividade que vise ao cumprimento das normas e procedimentos deste Regulamento.

Parágrafo único. No desempenho de suas funções, o fiscal federal agropecuário dispõe de livre acesso aos estabelecimentos, podendo requisitar o auxílio policial nos casos de risco à sua integridade física ou impedimento à execução das suas atividades.

Art. 63. A inspeção e fiscalização também poderão ser exercidas por agente de fiscalização habilitado e credenciado por órgão conveniado, nos termos do convênio, ajuste ou acordo de que trata o art. 4º deste Regulamento.

Art. 64. As empresas de transporte de vinhos e derivados da uva e do vinho serão obrigadas a prestar informações e esclarecimentos à fiscalização sobre produtos depositados em seus armazéns ou em trânsito e facilitar a coleta de amostras.

Parágrafo único. O disposto neste artigo aplica-se também às empresas que produzam ou comercializem produtos que possam ser utilizados na adulteração ou falsificação de vinhos e derivados da uva e do vinho.

CAPÍTULO XVI DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 65. São documentos de fiscalização:

I - o termo de inspeção;

II - a intimação;

III - o termo de fechamento;

IV - o termo de apreensão;

V - o auto de infração;

VI - o termo de colheita de amostras;

VII - a notificação de julgamento;

VIII - o termo de inutilização;

IX - o termo de liberação;

X - o termo de interdição;

XI - o termo aditivo;

XII - o termo de revelia;

XIII - o certificado de inspeção;

XIV - o laudo de vistoria;

XV - o termo de levantamento de estoque; e

XVI - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento.

Parágrafo único. Os modelos dos documentos previstos no *caput* e as suas respectivas finalidades serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO XVII DAS AMOSTRAS DE FISCALIZAÇÃO E DE CONTROLE E DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 66. Para efeito de análise de fiscalização, proceder-se-á à colheita de amostra do vinho ou derivado da uva e do vinho, constituída de três unidades representativas do lote ou partida.

Art. 67. Para efeito de análise de controle, proceder-se-á à colheita de uma unidade de amostra representativa do lote ou partida.

§ 1º Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho importados, proceder-se-á à análise de controle por amostragem.

§ 2º Poderá ser dispensada a amostragem de vinhos e derivados da uva e do vinho importados destinados à participação em concursos, julgamentos, feiras e eventos de degustação.

§ 3º Os procedimentos previstos no *caput* não se aplicam aos vinhos de excepcional qualidade.

Art. 68. O resultado da análise de fiscalização deverá ser informado ao estabelecimento responsável e ao detentor do vinho ou do derivado da uva e do vinho, quando distintos.

Parágrafo único. No caso de amostra oriunda de produto apreendido, o resultado da análise de fiscalização deverá ser comunicado aos interessados no prazo máximo de trinta dias, contados da data da coleta, salvo prorrogação por igual período, expressamente motivada.

Art. 69. Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira, em caso de desconformidade com os parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, poderão ser adotados os procedimentos previstos para análise de fiscalização, ou o produto poderá ser devolvido à origem ou reexportado para outro país, ressalvados os casos previstos no § 2º do art. 52 deste Regulamento.

Art. 70. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

Parágrafo único. Havendo divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, proceder-se-á à análise ou perícia de desempate, que prevalecerá sobre as demais, qualquer que seja o resultado, não sendo permitida sua repetição.

Art. 71. Nas análises laboratoriais previstas neste Regulamento, serão aplicados os métodos oficiais e os reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, na falta destes, adotar-se-á os métodos da OIV ou do Codex Alimentarius.

CAPÍTULO XVIII DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 72. Nos casos de indício de alteração dos requisitos de identidade e qualidade, ou ainda, de inobservância ao disposto neste Regulamento, será cabível a apreensão de vinho, derivado da uva e do vinho, subproduto, matéria-prima, ingrediente, substância, aditivo, produto de uso enológico, embalagem, vasilhame ou rótulo.

§ 1º O bem apreendido ficará sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento detentor ou, na sua ausência, de um

representante nomeado depositário.

§ 2º É proibida a substituição, subtração ou remoção, parcial ou total do bem apreendido.

§ 3º Em caso de comprovada necessidade, o bem apreendido poderá ser removido para outro local, a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 4º Do produto apreendido será colhida amostra de fiscalização que será submetida à análise laboratorial para efeito de decisão administrativa, ressalvada a apreensão feita exclusivamente por rotulagem em desconformidade com este Regulamento e atos administrativos complementares, caso em que a colheita de amostra ficará a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 5º A apreensão de que trata o *caput* não poderá exceder a trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

§ 6º Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando-se o processo administrativo, ficando o bem apreendido, se necessário, até sua conclusão.

§ 7º Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, será feita a imediata liberação do bem.

Art. 73. A recusa injustificada do responsável legal do estabelecimento detentor do bem apreendido ao encargo de depositário caracteriza embaraço à ação da fiscalização.

Art. 74. Deverá ser adotada a medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou da seção no caso de estabelecimento em funcionamento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou sempre que se verificar a inadequação total ou parcial do estabelecimento aos seus fins, e que importe em risco iminente à saúde pública, ou, ainda, nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade.

Parágrafo único. No caso de inadequação de estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada após compromisso escrito do autuado de que suprirá a irregularidade apontada, ficando impedido de exercer qualquer atividade industrial relacionada aos produtos previstos neste Regulamento, antes de receber liberação do órgão de fiscalização, após vistoria, e, nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

CAPÍTULO XIX DAS PROIBIÇÕES E INFRAÇÕES

Seção I Das Infrações

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, **excetuados os casos previstos no Artigo 52, deste regulamento.**

Justificativas:

Compatibilizar a redação o item I Art. 75 com o previsto no Artigo 52, para evitar a existência de contradições.

II - produzir ou elaborar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar vinhos e derivados da uva e do vinho, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;

III - comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;

IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar vinho e derivados da uva e do vinho desprovidos de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem a devida infraestrutura básica exigida;

VIII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

IX - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização;

X - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XI - manter em estoque ou utilizar rótulo em desconformidade com o disposto neste Regulamento e em atos administrativos complementares;

XII - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;

XIII - deixar de atender intimação no prazo estipulado;

XIV - causar embaraço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;

XV - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados ou em quantidade não permitida para os vinhos e derivados da uva e do vinho;

XVI - aromatizar, colorir ou adicionar ao vinho e derivados da uva e do vinho substâncias estranhas destinadas a ocultar alteração ou aparentar qualidade superior à real;

XVII - adicionar substâncias modificativas da composição, natureza e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho ou que provoquem a sua deterioração;

XVIII - substituir, total ou parcialmente, os componentes dos vinhos e derivados da uva e do vinho;

XIX - mencionar na rotulagem composição e demais especificações diferentes das do produto;

XX - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;

XXI - importar, manter em depósito ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho importados em desconformidade com o disposto neste Regulamento;

XXII - deixar de declarar, no prazo determinado, a produção,

estoque, entrada, saída e comercialização de uva, vinho ou derivado da uva e do vinho;

XXIII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sem a devida autorização do órgão competente;

XXIV - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;

XXV - manter matéria-prima, ingredientes, vinhos e derivados da uva e do vinho armazenados em condições inadequadas, quanto à sua segurança e integridade;

XXVI - transportar ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho, a granel, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

XXVII - utilizar, no acondicionamento de vinhos e derivados da uva e do vinho, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias;

XXVIII - declarar incorretamente a capacidade do recipiente para depósito de vinhos e derivados da uva e do vinho, admitindo-se a tolerância de três por cento;

XXIX - utilizar todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente vinhos e derivados da uva e do vinho;

XXX - dispor, no estabelecimento, de estoque de vinhos e derivados da uva e do vinho em quantidades diferentes do declarado ao órgão fiscalizador; e

XXXI - falsificar documentos de liberação e comercialização de uva, de vinho e de derivados da uva e do vinho.

Seção II

Das Responsabilidades

Art. 76. As responsabilidades administrativas, civil e penal, pela prática das infrações previstas no art. 75 recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o responsável técnico, pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao respectivo conselho profissional;

II - todo aquele que concorrer para a prática da infração ou dela obtiver vantagem; e

III - o transportador, o comerciante ou o armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando a procedência deste não for comprovada por meio de documento fiscal ou quando eles concorrerem para a alteração da identidade e qualidade do produto.

Parágrafo único. A responsabilidade do produtor, padronizador, envasilhador, exportador e importador prevalecerá, mesmo fora dos seus estabelecimentos, quando o vinho e derivado da uva e do vinho permanecer em vasilhame fechado e inviolado.

Art. 77. Quando a infração constituir-se adulteração ou falsificação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

Seção III

Dos Procedimentos Administrativos de Apuração de Infração

Art. 78. A autoridade competente que tomar conhecimento, por qualquer meio, da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração por meio de processo administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 79. As infrações contidas no art. 75 deste Regulamento serão apuradas em regular processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos legais.

§ 1º A defesa ao auto de infração deverá ser dirigida à autoridade competente do órgão fiscalizador, por escrito, no prazo máximo de vinte dias a contar da data de ciência do autuado.

§ 2º Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o chefe do órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração terá prazo máximo de quarenta e cinco dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, para instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento.

Art. 80. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, as infrações contidas no art. 75 sujeitam o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa no valor de até R\$ 19.310,27 (dezenove mil, trezentos e dez reais e vinte e sete centavos) em atendimento ao disposto no inciso II do art. 36 da Lei nº 7.678, de 1988;

III - inutilização do produto, matéria-prima, ingrediente, rótulo, embalagem e produto de uso enológico;

IV - interdição de estabelecimento, seção ou equipamento;

V - suspensão da produção e comercialização do produto;

VI - suspensão do registro do produto;

VII - cassação do registro do estabelecimento, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade dos produtos; e

VIII - cassação do registro do produto, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 81. Serão considerados, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato, em vista de sua consequência à saúde, a infringência aos direitos do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes:

I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a consecução da infração;

II - ter o infrator, por espontânea vontade, reparado o ato lesivo que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário;

IV - a infração ter sido cometida acidentalmente;

V - a infração não resultar em vantagem econômica para o infrator; ou

VI - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator visado à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - ter a infração consequência danosa ou risco à saúde do consumidor; ou

IV - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção.

§ 3º No concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da sanção será considerada em razão da que seja preponderante.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ O prazo de prescrição da reincidência genérica e a específica se dará em 3 anos.

§ 6º Nos casos de aplicação de sanção na forma de multa:

I - a reincidência genérica acarretará, no mínimo, a duplicação do valor a ser aplicado; e

II - a reincidência específica acarretará, no mínimo, a triplicação do valor a ser aplicado, sendo que o valor base a ser considerado será igual ao valor da multa aplicada no último julgamento de igual reincidência.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º Apurando-se no mesmo processo a prática de duas ou mais infrações, serão aplicadas multas de forma cumulativa.

Art. 82. A aplicação das sanções administrativas previstas neste Regulamento ocorrerá da seguinte forma:

I - advertência, que será aplicada, quando:

a) o infrator for primário, não tiver agido com dolo e, ainda, a infração não se constituir adulteração ou falsificação; ou

- o infrator ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada sem a devida comunicação junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento,
- b) alteração esta que não aumente o risco de contaminação dos vinhos e derivados da uva e do vinho previstos neste Regulamento;

II - multa, no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 19.310,27 (dezenove mil, trezentos e dez reais e vinte e sete centavos), independentemente de outras sanções previstas neste Regulamento, ainda que o infrator seja primário, nos casos em que incorrer nas infrações previstas no art. 75, ressalvado o caso previsto na alínea "b" do inciso I do *caput*;

III - inutilização de vinhos e derivados da uva e do vinho e de rótulos, embalagens ou vasilhames, nos casos de adulteração, falsificação ou quando em caso de outras infrações, por decisão da autoridade julgadora, o produto não puder ser reaproveitado, ficando as despesas e os meios de execução por conta do infrator;

IV - interdição de estabelecimento, de seção ou de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasilhador, atacadista ou importador não possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou, ainda, quando o equipamento ou a instalação forem inadequados e o responsável legal, quando intimado, não suprir a deficiência no prazo determinado;

V - suspensão de registro de produto pelo período de até dois anos quando o infrator for reincidente na ocorrência do disposto no art. 75; e

VI - cassação de registro de estabelecimento ou de produto quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração ou falsificação, ou com antecedentes de não cumprir as exigências legais ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Parágrafo único. A aplicação de sanções administrativas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 83. Proferido o julgamento do auto de infração, a autoridade julgadora expedirá notificação ao infrator e, se procedente, determinará inscrição do estabelecimento em cadastro de infratores.

§ 1º Quando do cumprimento da notificação, havendo embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação

da fiscalização.

§ 2º A inutilização será acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado no prazo estabelecido, observadas as normas ambientais vigentes, sendo que os recursos e meios necessários à execução da inutilização correrão por conta do infrator.

§ 3º O valor da multa deverá ser recolhido até a data de vencimento da Guia de Recolhimento da União - GRU.

§ 4º Em caso de recurso, a cobrança da multa será suspensa até a decisão administrativa transitada em julgado.

§ 5º A multa que não for paga no prazo previsto será inscrita na Dívida Ativa da União.

Art. 84. Da decisão administrativa de primeira instância cabe recurso à instância central da área de vinhos e bebidas, interposto no prazo de vinte dias, a contar do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

Parágrafo único. A decisão de segunda instância será proferida no prazo de quarenta e cinco dias, salvo prorrogação por igual período, contado do recebimento do recurso pela autoridade julgadora.

CAPÍTULO XX DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 85. No desempenho de suas ações nos estabelecimentos de que trata este Regulamento, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos neste Regulamento, mão de obra auxiliar para a coleta de amostras.

Parágrafo único. O impedimento às ações de que trata o *caput* caracteriza embaraço à fiscalização, sujeitando o infrator às responsabilidades previstas neste Regulamento.

Art. 86. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disciplinará sobre:

I - os requisitos, critérios e procedimentos para a classificação e o registro de estabelecimentos e de produtos, definindo-se a documentação necessária, o local e a forma de apresentação, prazos e meios para o cumprimento de diligências;

II - os requisitos, critérios e procedimentos para a expedição da Guia de Livre Trânsito para a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho, a granel;

III - a demarcação das zonas de produção de uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

IV - os dizeres obrigatórios que deverão constar no rótulo dos vinhos e derivados da uva e do vinho, **nacionais e importados**, assim como o modo, a forma, o tamanho e a disposição dos caracteres das informações, **inclusive para vinhos e derivados da uva e do vinho importados**, admitindo o uso de rótulo complementar ou contrarrótulo, **com os dizeres obrigatórios;**

Justificativas

- A definição de rotulagem já está contemplada no artigo 15 deste regulamento.
- Dar clareza ao texto.

V - o reconhecimento e definição de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com a classificação e padronização;

VI - a padronização dos vinhos e derivados da uva e do vinho e sua complementação;

VII - os modelos, finalidades e os procedimentos relativos aos documentos de fiscalização;

VIII - a inspeção, fiscalização e controle da produção, industrialização e manipulação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

IX - os critérios e procedimentos de coleta de amostras de fiscalização e de controle, os encaminhamentos dos resultados das análises laboratoriais, assim como os procedimentos para a análise pericial ou perícia de contraprova e análise ou perícia de desempate;

X - os coeficientes de congêneres dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados, quando for o caso;

XI - o processo administrativo de apuração de infração;

XII - o controle de envelhecimento dos vinhos e dos destilados alcoólicos derivados da uva e do vinho, contemplando conceituação do processo, requisitos, prazos mínimos, capacidade, tipo e forma do recipiente e infraestrutura para o envelhecimento;

XIII - o emprego de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados na elaboração de vinhos e derivados da uva e do

vinho, assim como os meios de conservação desses produtos, em conformidade com a legislação específica;

XIV - a destinação de produtos resultantes do aproveitamento ou reaproveitamento de matérias-primas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

XV - a criação de sinais de conformidade, que poderão ser utilizados pelos estabelecimentos que tenham optado pela adoção de sistemas de identificação de perigos para a saúde, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, por meio da implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados;

XVI - as definições, conceitos, objetivos, campo de aplicação e condições gerais para a adoção dos sistemas previstos no inciso XV do *caput*, bem como para a implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados;

XVII - a infraestrutura básica para instalação e funcionamento dos estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com a atividade desenvolvida e linha de produção;

XVIII - as normas gerais de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho previstos neste Regulamento, de acordo com a atividade desenvolvida e linha de produção;

XIX - os critérios relativos ao processo de elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho; e

XX - a definição e classificação de outros produtos derivados da uva e do vinho ou com base em vinho, não previstos na Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 87. Para efeito deste Regulamento, os derivados alcoólicos com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, exceto os fermentados, poderão conter, em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espirituosa.

Art. 88. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os processos e os produtos a serem objeto de certificação e implementará os meios para o atendimento deste fim, conforme disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial da União
- Seção 1 - Edição Extra de 21/02/2014

Publicação:

- Diário Oficial da União - Seção 1 - Edição Extra - 21/2/2014,
Página 1 (Publicação Original)