

MERCOSUL/GMC/RES N° 45/96

REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

TENDO EM VISTA: o Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Resolução N° 91/93 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 1/96 do SGT N° 8 "Agricultura".

CONSIDERANDO

A existência de legislações nacionais dos Estados Partes que preservam a identidade vitivinícola.

A necessidade de contar com uma norma regional que favoreça a circulação de produtos vitivinícolas entre os Estados Partes.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Vitivinícola do MERCOSUL" que consta como anexo à presente Resolução.

Art.2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução por meio dos seguintes organismos:

Argentina Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.N.V)
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (SAPyA)

Brasil Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)

Paraguai Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguai Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca(MGAP)

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor no MERCOSUL em 1° de agosto de 1996.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGULAMENTO VITIVÍNICOLO DO MERCOSUL

CAPÍTULO I

OBJETO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Todos os produtos vitivinícolas que circulam no MERCOSUL deverão cumprir as estipulações estabelecidas no presente Regulamento, assim como as características analíticas da região do Estado Parte produtor.

O presente Regulamento está orientado apenas com o objetivo de harmonizar as legislações e condições sob as quais circularão os produtos vitivinícolas dos Estados Partes. As legislações vitivinícolas de cada país manterão sua plena vigência dentro dos mesmos de forma a preservar sua identidade vitivinícola no âmbito do MERCOSUL.

Todas as condições estipuladas no presente Regulamento vitivinícola serão válidas também para os produtos provenientes de outras regiões ou países que ingressem a qualquer dos Estados Partes.

Os Estados Partes harmonizarão suas legislações basicamente em função dos convênios, princípios normativos e recomendações da O.I.V. (Organização Internacional Vitivinícola).

CAPÍTULO II

DEFINIÇÕES DE PRODUTOS

2.1. VINHO

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).

2.2. CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS

Os vinhos serão classificados:

2.2.1. - Em relação à sua classe:

- De mesa
- Leve
- Fino ou V.Q.S. (Vinho de Qualidade Superior)
- Espumante
- Frisante
- Gaseificado
- Licoroso

Composto

2.2.1.1. - VINHO DE MESA

É o vinho com conteúdo alcoólico de 8.6% a 14.0% em volume, podendo conter até 1 atmosfera de pressão a 20°C.

2.2.1.2. - VINHO LEVE

É o vinho com conteúdo alcoólico de 7.0% a 8.5% em volume, obtido exclusivamente pela fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a colheita na região produtora.

2.2.1.3. - VINHO FINO ou V.Q.S (Vinho de Qualidade Superior)

É o vinho com conteúdo alcoólico de 8.6% a 14% em volume, proveniente exclusivamente de variedades *Vitis vinífera* com exceção de Criolla Grande e Cereja, elaborado por meio de processos tecnológicos adequados que garantem a otimização de suas características sensoriais.

2.2.1.3.1 - Na República Oriental do Uruguai o vinho fino será denominado *Vino de Calidad Preferente (V.C.P.)*

2.2.1.4. VINHOS ESPUMANTES NATURAIS

São os vinhos cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipientes fechados e com pressão mínima de 4 atmosferas a 20°C.

2.2.1.4.1 ESPUMANTE OU ESPUMOSO NATURAL

É o vinho cujo anidrido carbônico provém de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafa (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat) com uma pressão mínima de quatro atmosferas a 20°C e um conteúdo alcoólico de 10 a 13% em volume.

2.2.1.4.2. MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL ESPUMANTE

É o vinho cujo anidrido carbônico é proveniente da fermentação em recipiente fechado de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 atmosferas a 20°C e com um conteúdo alcoólico de 7 a 10% em volume e remanente de açúcar natural de 60 gr por litro, no mínimo. Para o Brasil o remanente mínimo de açúcar natural será de 20 gramas por litro.

2.2.1.5. VINHO FRISANTE

É o vinho com conteúdo alcoólico de 7.0 a 14% em volume, com um conteúdo de anidrido carbônico de 1.1 até 2.0 atmosferas de pressão a 20°C, natural ou gaseificado.

2.2.1.6. VINHO GASEIFICADO

É o vinho resultante da incorporação de anidrido carbônico puro por qualquer processo, devendo apresentar um conteúdo alcoólico de 7.0 a 14.0% em volume e uma pressão mínima de 2.1 a 3.9 atmosferas a 20°C.

2.2.1.7. VINHO LICOROSO

É o vinho com um conteúdo alcoólico natural ou adquirido de 14 a 18% em volume, sendo permitido o uso de álcool etílico, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

2.2.1.8. VINHO COMPOSTO

É o vinho com conteúdo alcoólico de 14 a 20% em volume obtido pela adição ao vinho de macerados e concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico, açúcar, caramelo e mistela simples.

Deverá conter no mínimo 70% de vinho.

O vinho composto se classifica em:

2.2.1.8.1 VERMOUTH (VERMUTE)

É o vinho composto que contém *Artemisia* sp. predominante entre seus componentes aromáticos com a adição de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas.

2.2.1.8.2. QUINADO

É o vinho composto que contém Quina (*Cinchona* ou seus híbridos).

2.2.1.8.3. GEMADO OU YEMADO

É o vinho que contém gema de ovo.

2.2.1.8.4 VINHO COMPOSTO COM JURUBEBA

É o vinho composto que contém Jurubeba (*Solanum paniculatum*).

2.2.1.8.5 VINHO COMPOSTO COM FERRO QUINA

É o vinho composto que contém citrato de ferro amoniacal e quinina.

2.2.2. - Com relação à sua cor:

- 1 - Tinto
- 2 - Rosé - Rosado - Clarete
- 3 - Branco

2.2.3. - Com relação ao conteúdo de açúcar

Para os vinhos leves, de mesa, frisantes e finos:

Seco: até 4g de açúcar por litro.

Demi Sec, Meio Seco ou Adamado: superior a 4 e até 25 g de açúcar por litro.

Suave ou Doce: superior a 25 g e até 80 g de açúcar por litro.

Para os vinhos Espumantes naturais ou gaseificados:

Nature: até 3 g de açúcar por litro.

Extra Brut: superior a 3g e até 8 g de açúcar por litro.

Brut: superior a 8g e até 15 g de açúcar por litro.

Sec ou Seco: superior a 15 g e até 20 g por litro.

Meio doce, meio seco, demi sec: superior a 20 g e até 60 g de açúcar por litro.

Doce: superior a 60 g de açúcar por litro.

Para vinhos Licorosos:

Seco: até 20 g de açúcar por litro.

Doce: superior a 20 g de açúcar por litro.

Para o vinho composto:

Seco ou Dry: até 40 g de açúcar por litro.

Meio Seco, meio doce: superior a 40 g e até 80 g de açúcar por litro.

Doce: Superior a 80 g de açúcar por litro.

2.3. MOSTOS

2.3.1. MOSTO SIMPLES OU VIRGEM

É o produto líquido, com presença ou não de partes sólidas, obtido por procedimentos naturais ou mecânicos como moagem ou prensagem da uva fresca, ou outros métodos tecnologicamente adequados, antes de terminada a fermentação, sendo mantido espontaneamente nesse estado, sem qualquer adição de substâncias conservantes, com conteúdo alcoólico inferior a 1% (v/v a 20°C).

MOSTO CONSERVADO OU APAGADO

É o mosto simples ou virgem submetido a processos físicos admitidos e tecnologicamente adequados que impeçam ou limitem sua fermentação alcoólica, até 1% (v/v a 20°C).

MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO

É o mosto conservado com um conteúdo de álcool entre 1 e 5% (v/v a 20°C).

MOSTO SULFITADO

É o mosto conservado por meio da adição de anidrido sulfuroso ou metabissulfito de potássio.

MOSTO CONCENTRADO

É um produto obtido pela desidratação parcial do mosto não fermentado, apresentando uma densidade mínima de 1,240 a 20°C que não tenha sofrido caramelização sensível.

2.3.5.1 MOSTO CONCENTRADO RETIFICADO

É o mosto concentrado submetido a processos admitidos e tecnologicamente adequados para a eliminação de todos os componentes não açucarados.

XAROPE DE UVA OU ARROPE DE UVA

É o produto obtido pela concentração avançada de mostos através do fogo ou vapor, sensivelmente caramelado e com um conteúdo mínimo de 500 g por litro de açúcares redutores.

CARAMELO DE UVA

É um produto com alto grau de caramelização, obtido pelo aquecimento do mosto pela exposição direta ao fogo ou ao vapor. Seu conteúdo de açúcares redutores não deve ser superior a 200 g por litro.

2.3.8. SUCO DE UVA

É uma bebida não fermentada e estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtida do mosto simples ou virgem, sulfitado ou concentrado com um conteúdo alcoólico de até 0,5% em volume. No caso de fermentação acidental pode-se admitir um conteúdo alcoólico de até 1% em volume.

2.3.9.MOSTOS ADICIONADOS COM ÁLCOOL

2.3.9.1 MOSTO ALCOOLIZADO

É o produto para edulcorar, suavizar ou concentrar, obtido exclusivamente durante o período da colheita, com mosto virgem e/ou mosto em fermentação, alcoolizados com álcool vínico. O produto final deve ter no mínimo 13%, e no máximo 16%, de álcool em volume e um conteúdo não inferior a 120 g de açúcares redutores por litro.

2.3.9.2. MISTELA OU MISTELA SIMPLES

É o mosto simples não fermentado adicionado com álcool etílico até um limite máximo de 18% de álcool em volume, e com um teor de açúcar de uva não inferior a 100 g por litro, estando proibida a adição de sacarose ou outro edulcorante.

2.3.9.3. MISTELA COMPOSTA

É o produto com um conteúdo alcoólico de 15 a 20% em volume e um conteúdo mínimo de 70% de mistela e de 15% de vinho de mesa adicionado com substâncias amargas e/ou aromáticas.

2.3.9.4. JEROPIGA

É a bebida elaborada com mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado com álcool etílico, com um conteúdo alcoólico máximo de 18% em volume e teor mínimo de açúcar de 70 g por litro.

2.3.9.5. PINEAU

É a bebida obtida a partir do mosto ou do suco de uvas frescas das variedades Ugni Blanc/Saint Emilion, Folle Blanch o Colombar, com álcool vínico envelhecido e brandy. A mistura deve ter um envelhecimento mínimo de seis meses em barris de madeira e seu conteúdo alcoólico deve estar compreendido entre 16% e 22% em volume.

AGUARDENTES

São os produtos da destilação do vinho, ou seus derivados.

2.4.1. AGUARDENTE DE VINHO

É a bebida com uma graduação alcoólica de 36% a 54% vol. a 20°C, obtida exclusivamente de destilados simples do vinho ou pela destilação de mostos fermentados de uva.

BRANDY (BRANDE)

É o aguardente de vinho com um envelhecimento mínimo de 6 meses (como exceção para este produto será permitido o uso de recipientes de mais de 700 litros para seu envelhecimento por um período mínimo, neste caso, de 1 ano).

AGUARDENTE DE BURUSO-BAGACEIRA)

É a bebida com teor alcoólico de 35% a 54% vol. a 20°C, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaços de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser feita uma retificação parcial seletiva. Admite-se o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de elementos congêneres.

DESTILADOS

2.5.1. DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES

É o produto com graduação alcoólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20°C, destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou por retificação parcial seletiva de mostos e/ou subprodutos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica.

A destilação deverá ser efetuada de forma tal que o destilado apresente aroma e sabor provenientes das matérias-primas utilizadas, dos derivados do processo fermentativo e dos elementos formados durante a destilação.

ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA

É o produto com uma graduação alcoólica mínima de 95% em volume a 20°C, obtido pela retificação de mostos provenientes exclusivamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, assim como o produto da retificação de aguardentes ou de destilados alcoólicos simples. Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando houver referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

ÁLCOOL VÍNICO

É o álcool etílico potável de origem agrícola que se obtém exclusivamente pela destilação e retificação de vinhos, produtos ou subprodutos derivados da fermentação da uva.

DESTILADOS DE VINHOS AROMÁTICOS

É a bebida com graduação de 35% a 54% em volume a 20°C (Celsius), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de vinhos, elaborados com uvas devidamente reconhecidas e aceitas por seus aromas e sabores, podendo ser destilados com suas borras.

COQUETÉIS DE VINHO

2.6.1. COOLER

É a bebida com teor alcoólico de 3.5% a 7% em volume, obtida pela mistura de vinho de mesa, suco de uva e de outras frutas e água potável, podendo ser gaseificada e adicionada com açúcares. Deverá conter no mínimo metade de vinho de mesa, o qual poderá ser parcialmente substituído por suco de uva, sendo que sua graduação alcoólica deve provir exclusivamente do vinho de mesa, estando proibida a adição de álcool etílico e outro tipo de bebida alcoólica. O cooler poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo.

SANGRIA

É a bebida obtida através da mistura de vinhos e sucos (concentrados e/ou diluídos), polpas, extratos ou essências naturais de frutas com a adição ou não de calda de açúcar, seja qual for seu conteúdo de açúcar e, eventualmente, anidrido carbônico.

A proporção mínima de vinho no produto final será de 60% e o conteúdo alcoólico real deverá ser de 7% a 12% em volume.

BEBIDAS DE FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA PARCIAL

São as bebidas obtidas pela fermentação alcoólica parcial de qualquer dos mostos definidos, com a adição opcional de vinho de mesa e/ou anidrido carbônico e com um teor alcoólico inferior ou igual a 5% (v/v a 20°C).

2.7.1. FILTRADO DOCE

É o produto que resulta da fermentação alcoólica de até 5% em volume, proveniente do mosto simples da uva, conservado ou concentrado, parcialmente fermentado ou não, podendo ser acrescido de vinho de mesa e opcionalmente ser gaseificado até 3 atmosferas a 20°C.

CHICHA DE UVA

É o produto que resulta da fermentação parcial do mosto, detida antes de atingir 5% de álcool em volume, e com conteúdo mínimo de 80g/l de açúcar redutor. É proibida a elaboração de chicha à base de mosto concentrado.

VINAGRE DE VINHO

É o produto obtido pela fermentação acética do vinho, com um conteúdo mínimo de 4% de acidez volátil expressa em ácido acético. O vinho que for destinado como matéria-prima para a fabricação de vinagre deverá ser previamente

desnaturado ou acetificado. A expressão "vinagre" deve ser utilizada exclusivamente para o produto obtido da fermentação acética do vinho. Os vinagres obtidos pela fermentação de outras matérias-primas distintas ao vinho, deverão ser denominados com o nome que especifique sua matéria-prima, com caracteres gráficos do mesmo tamanho.

CAPÍTULO III

PRÁTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS

3.1. VINIFICAÇÃO

É a fermentação alcoólica total ou parcial da uva fresca, moída ou não, ou de seu mosto simples ou virgem, com um conteúdo mínimo de álcool de 7% (v/v a 20°C).

Quando as condições tecnológicas (osmose inversa) o justificarem, o conteúdo mínimo de álcool poderá ser fixado a 5% (v/v 20°C), de acordo à legislação vigente no país considerado.

No caso da Argentina, a uva deverá provir exclusivamente de *Vitis viníferas*.

3.2. CONCENTRAÇÃO DE MOSTO

3.2.1. Definição

Desidratação parcial de mosto.

3.2.2. Objetivo: eliminar do mosto a quantidade de água necessária para assegurar a conservação pela concentração de açúcar.

3.2.3. Procedimentos físicos:

evaporação a vácuo ou por exposição direta ao fogo
osmose inversa
crioconcentração

3.3. CONSERVAÇÃO DO MOSTO

3.3.1. Definição: impedir a fermentação do mosto por procedimentos físicos ou químicos.

3.3.2. Objetivo: estabilização biológica dos mostos.

3.3.3. Procedimentos:

Físicos:

tratamento por frio
tratamento por calor
tratamento por atmosfera inerte (anidrido carbônico ou de nitrogênio)
ultrafiltração

Químicos:
adição de anidrido sulfuroso ou de sal de potássio.

3.4. ACIDIFICAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS

3.4.1. Definição: aumento da acidez de titulação e da acidez real (diminuição do pH).

3.4.2. Objetivo: obter mostos e vinhos de composição equilibrada.

3.4.3. Procedimentos:

Em mostos pela adição de ácido tartárico e/ou málico

Em vinhos pela adição de ácido tartárico e/ou láctico e/ou cítrico

Em mostos destinados à concentração pelo tratamento com resinas de intercâmbio iônico.

3.4.4. Prescrição: está proibida a adição de ácidos minerais e a prática simultânea de enriquecimento com açúcares e acidificação de mosto.

3.5. DESACIDIFICAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS

3.5.1. Definição: diminuição da acidez de titulação e da acidez real (aumento do pH).

3.5.2. Objetivo: obter mosto e vinhos de composição equilibrada.

3.5.3. Procedimentos:

Físico. Tratamento por frio

Químicos:
Carbonato de cálcio (prática não permitida na Argentina)
Tartarato neutro de potássio
Carbonato ou bicarbonato de potássio (prática não permitida na Argentina).

Em mostos destinados à concentração por tratamentos com resinas de intercâmbio iônico.

3.6. ENRIQUECIMENTO DE MOSTOS

3.6.1. Definição: adição de açúcares ao mosto para vinificar. Esta prática não está permitida na Argentina.

3.6.2. Objetivo: corrigir eventuais diferenças no conteúdo de açúcar do mosto, quando as condições para alcançar o amadurecimento suficiente das uvas destinadas à vinificação são desfavoráveis.

3.6.3. Procedimentos:

Concentração parcial
Adição de mosto concentrado
Adição de mosto concentrado retificado
Adição de sacarose (chaptalización)

3.7. EDULCORAÇÃO DE VINHOS

3.7.1. Definição: adição de um edulcorante ao vinho

Objetivo: obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho seco.

3.7.3. Procedimentos:

Adição de mosto concentrado
Adição de mosto concentrado retificado
Adição de mosto sulfitado
Adição de mosto alcoolizado
Adição de mistela
Adição de sacarose. Esta prática não está permitida na Argentina
Adição de xarope de alta frutose. Esta prática não está permitida nem no Brasil, nem na Argentina.

ALCOOLIZAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS

3.8.1. Definição: adição de álcool vínico ou potável a mostos e vinhos.

Objetivos:

elaboração de mistelas simples, compostas e mosto alcoolizado
correção de deficiências alcoólicas. Prática não permitida na Argentina. No Brasil somente está permitido o álcool vínico.
Elaboração de vinhos licorosos, compostos e jeropiga.

USO DE FRIO E CALOR

3.9.1. Definição: aplicação de frio e de calor na elaboração e conservação dos vinhos.

Objetivo: controle da fermentação e/ou estabilização dos vinhos.

TRATAMENTO POR CARVÃO ATIVADO

3.10.1. Definição: adição de carvão ativado

3.10.2. Objetivo: correção da cor de mostos, vinhos brancos e bases para a elaboração de vinhos compostos e espumantes.

3.10.3. Prescrição: o tratamento não deve ser aplicado para modificar o tipo de vinho com relação à sua cor.

TRATAMENTO CLARIFICADOR

3.11.1. Definição: adição ao mosto e ao vinho de substâncias que favorecem a precipitação de matérias em suspensão.

3.11.2. Objetivo: contribuir para a clarificação espontânea de mostos e vinhos.

3.11.3. Procedimento: adição de substâncias com propriedades clarificadoras admitidas de origem mineral e orgânica (bentonito, caulim, albumina de ovo, hemoglobina, caseína, caseinatos de potássio ou cálcio, gelatinas, tanino, sílice coloidal).

3.11.4. Prescrição: não serão permitidas substâncias clarificadoras que transmitam odores e/ou sabores estranhos ou incorporem impurezas.

TRATAMENTO COM FERROCIANETO DE POTÁSSIO (CLARIFICAÇÃO AZUL)

3.12.1. Definição: adição ao mosto e ao vinho de ferrocianeto de potássio.

3.12.2. Objetivo: diminuir o conteúdo de ferro, cobre e metais pesados em mostos e vinhos para prevenir a turvação.

3.12.3. Observações: a dose de ferrocianeto de potássio a ser utilizada deve ser estabelecida por ensaio. Prática estritamente regulamentada e controlada.

TRATAMENTOS COM FITATO DE CÁLCIO

3.13.1. Definição: adição de fitato de cálcio ao vinho.

3.13.2. Objetivo: diminuir o conteúdo de ferro para prevenir a turvação férrica.

TRATAMENTO COM ENZIMAS

3.14.1. Definição: adição de enzimas à uva moída, ao mosto e ao vinho.

3.14.2.Objetivo: facilitar a degradação das pectinas e a extração de materiais corantes e substâncias aromáticas.

USO DE LEVEDURAS

3.15.1. Definição: adição de leveduras ao mosto e ao vinho.

3.15.2.Objetivo: induzir, regularizar e conduzir o processo da fermentação.

USO DE ATIVANTES DA FERMENTAÇÃO

3.16.1.Definição: adição de nutrientes e fatores de crescimento ao mosto e ao vinho.

3.16.2.Objetivo: ativar a multiplicação das leveduras.

3.16.3.Procedimento: adição de fosfatos, sulfatos, carbonatos e bicarbonato de amônio, vitaminas e ativadores de crescimento.

INDUÇÃO DA FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA

3.17.1.Definição: emprego de bactérias lácticas.

3.17.2.Objetivo: induzir a fermentação maloláctica para melhorar as características sensoriais do vinho.

USO DE GASES INERTES

3.18.1.Definição: utilização de gases inertes na tecnologia enológica.

3.18.2.Objetivo: conservação de mostos e vinhos e proteção do ar na transferência de vinhos tranquilos no ato de seu engarrafamento, e para a filtração, transferência e acondicionamento em garrafas de vinhos espumantes.

EMPREGO DE ANIDRIDO SULFUROSO

3.19.1.Definição: adição ao mosto e ao vinho de anidrido sulfuroso em forma gasosa, solução aquosa ou seu sal de potássio.

3.19.2.Objetivo: aplicação das propriedades anti-sépticas e antioxidantes do anidrido sulfuroso.

3.19.3.Observações: o conteúdo de anidrido sulfuroso do vinho para o consumo possui um limite máximo regulamentar.

USO DO ÁCIDO ASCÓRBICO E DE SEU SAL DE POTÁSSIO

3.20.1. Definição: adição de ácido ascórbico ou seu sal de potássio ao mosto e ao vinho.

3.20.2. Objetivo: proteger o mosto e o vinho da oxidação.

USO DO ÁCIDO SÓRBICO E DE SEU SAL DE POTÁSSIO

3.21.1. Definição: adição de ácido sórbico ou sorbato de potássio ao vinho.

3.21.2. Objetivo: estabilização biológica de vinhos com açúcar residual completando a ação do anidrido sulfuroso.

USO DE ÁCIDO METATARTÁRICO

3.22.1. Definição: adição de ácido metatartárico ao vinho.

3.22.2. Objetivo: prevenir a precipitação de sais tartáricos.

USO DO CREMOR TÁRTARO OU TARTARATO DE CÁLCIO OU BITARTARATO DE POTÁSSIO

3.23.1. Definição: adição de cremor tártaro, tartarato de cálcio ou bitartarato de potássio ao mosto, suco de uva ou ao vinho.

3.23.2. Objetivo: utilização de núcleos de cristalização para a precipitação de sais tartáricos.

USO DE COADJUVANTES DA FILTRAÇÃO

3.24.1. Definição: auxiliares da filtração em mostos e vinhos.

3.24.2. Objetivo: reter partículas para sua separação do meio.

3.24.3. Procedimento: emprego de terras diatomeas, pérolas, pastas, pós ou placas de celulose.

CAPÍTULO IV:

PRODUTOS DE USO ENOLÓGICO

4.1. - Os produtos autorizados para as práticas enológicas permitidas deverão cumprir as condições de uso e as especificações analíticas estabelecidas na normativa especial, ou seja, no "Códex Enológico Internacional"-
Os produtos referidos deverão estar inscritos e autorizados ante os organismos competentes.

4.2. - É requisito de caráter geral que os produtos de uso enológico utilizados para as práticas admitidas não alterem a composição original do produto.

4.3. - Está proibido qualquer manipulação ou tratamento que tenha o objetivo de modificar as qualidades substanciais e originais do produto com a finalidade de dissimular uma alteração do mesmo.

CAPÍTULO V

MÉTODOS ANALÍTICOS E LIMITES ADMITIDOS PARA MOSTOS E VINHOS

5.1 - Parâmetros analíticos, métodos analíticos usuais, métodos de referência e expressão dos resultados

COMPONENTE	MÉTODO USUAL	MÉTODO DE REFERÊNCIA	EXP. DOS RESULTADOS
Densidade relativa	Areometria a 20° C.	Picnometria	D 20/20
Álcool	Destilação direta e leitura por areometria a 20° C.	Destilação direta determinação por picnometria	% v/v
Acidez Total	Acidimetria usando azul de bromotimol	Acidimetria usando potenciômetro	meq/L
Acidez volátil	Método de Jaulmes, tirando o anidrido sulfuroso e o a. sórbico quando for necessário	O mesmo	meq/L
PH	Potenciométrico	O mesmo	unidades de pH
Extrato seco total	Indireto por densimetria	-----	g/L
Açúcares redutores	Causse - Bonans	Método de referência O.I.V.	g/L
Cinzas	Incineração a 500° -550° e gravimetria	O mesmo	g/L
Alcalinidade das Cinzas	Titulação indireta	O mesmo	meq/L
Glicerina	Espectrofotometria com fluoroglucina e Técnica de Queirós Vasconcellos	Espectrofotometria com fluoroglucina	g/L
Metanol	Colorimetria con reagente de Schiff ou ácido cromotrópico	Cromatografia Gasosa	mg/L
Diglicosídeo de Malvidina	Qualitativo fluorescência com luz U.V.	Método de referência O.I.V.	mg/L
Cálcio	Gravimetria	Espectrofotometria de absorção atômica	mg/L
Magnésio	Espectrofotometria de absorção atômica	O mesmo	mg/L
Cloretos	Argentimetria	Método O.I.V.	mg/L
Sulfatos	Turbidimetria	Método de referência O.I.V.	mg/L

COMPONENTE	MÉTODO USUAL	MÉTODO DE REFERÊNCIA.	EXP. DOS RESULTADOS
Potássio	Fotometria de chama	Espectrofotometria de absorção atômica	mg/L
Sódio	Fotometria de chama	Espectrofotometria de absorção atômica	mg/L
Ferro	Colorimétrico	Espectrofotometria de absorção atômica	mg/L
Zinco	Colorimétrico	Espectrofotometria de absorção atômica	mg/L
Cobre	Colorimétrico	Espectrofotometria de absorção atômica	mg/L
Arsênico	Método usual O.I.V.	Espectrofotometria de absorção atômica com formação de hidretos	mg/L
Chumbo	Colorimétrico	Espectrofotometria de absorção atômica com forno de grafita	mg/L
Cádmio	Espectrofotometria de absorção atômica	O mesmo	mg/L
Boro	Espectrofotometria (O.I.V.)	O mesmo	mg/L
Desvio polarimétrico	Polarimetria	O mesmo	grau
Ácido Cítrico	Turbidimétrico com Bromo	HPLC	g/L
Ácido Tartárico	Colorimétrico com ácido vanádico	HPLC	g/L
Ácido Láctico	Colorimétrico com nitroprussiato e piperidina	HPLC	g/L

L-Láctico	Enzimático	-----	g/L
D-Láctico	Enzimático	-----	g/L
Ácido Málico	Colorimétrico com ácido cromotrópico	HPLC	g/L
L-Málico	Enzimático	-----	g/L
D-Málico	Enzimático	-----	g/L
Sorbitol	Cromatografia sobre papel	HPLC	mg/L

Carbamato de etilo	Cromatografia gasosa com detector seletivo de massa	O mesmo	
Açúcares não redutores (Sacarose)	Qualitativo: identificação por cromatografia sobre papel ou placa. Quantitativo: por hidrólise	HPLC	g/L
Anidrido sulfuroso livre	Iodometria	Método OIV	mg/L
Anidrido sulfuroso total	Iodometria (Ripper)	Método OIV	mg/L
Anidrido sulfuroso total (mostos)	Método de Monier Williams modificado por AOAC	O mesmo	mg/L
Ácido Sórbico	Arrastamento com vapor e determinação por espectrofotometria	HPLC	mg/L
Ferrocianeto férrico e íon ferrocianeto	Método OIV com membrana filtrante 0.45 mic.	O mesmo	positivo/negativo
Matéria corante artificial	Método O.I.V.	Cromatografia em camada fina	positivo/negativo
Edulcorantes Sintéticos	Identificação. por cromatografia de placa	HPLC	positivo/negativo
Dietilenoglicol	Cromatografia Gasosa	O mesmo	mg/L

DIFERENÇAS ANALÍTICAS

6.1. - Todos os produtos definidos e classificados neste Regulamento deverão ser analisados através dos métodos aprovados e que, ademais, são recomendados pela O.I.V. A responsabilidade pela realização das análises referidas será dos organismos reconhecidos pelos Estados Partes, mencionados no Art. 5.3.

- Fica estabelecido o direito à perícia de contraverificação. A mesma será praticada pelo Organismo Oficial do país de destino do produto, conforme o procedimento regulamentar vigente, mediante a aplicação dos métodos estabelecidos neste Regulamento Vitivinícola, devendo ser devidamente comunicado às partes interessadas, em todos os casos.

CAPÍTULO VII

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS RECONHECIDAS

7.1. - Os organismos competentes de cada país poderão estabelecer Indicações Geográficas Reconhecidas ou Denominações de Origem Reconhecidas, desde que as mesmas observem os conceitos definidos no Regulamento Vitivinícola do MERCOSUL.

7.2. - Denominação de Origem Reconhecida é o nome do país, da região ou do lugar utilizado para designar um produto originário deste país, região ou lugar ou da área assim definida sob este nome, e reconhecido pelas autoridades competentes do respectivo país.

7.2.1 - Com respeito aos vinhos ou destilados de origem vitivinícola, as Denominações de Origem Reconhecidas designam um produto cuja qualidade ou características se devem exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, compreendendo os fatores naturais e os fatores humanos, estando subordinado à colheita da uva, seja como transformação no país, na região, lugar ou área definidos.

7.3. - Indicação Geográfica Reconhecida é o nome de um país, região ou lugar utilizado para designar um produto originário desse país, região ou lugar ou da área assim definida sob esse nome, estando reconhecido pelas autoridades competentes do respectivo país.

7.3.1 - Com respeito aos vinhos, o reconhecimento deste nome está ligado a uma qualidade e/ou característica do produto, atribuída ao meio geográfico, compreendendo os fatores naturais ou humanos, estando subordinado à colheita da uva no país, região, lugar ou área definidos.

7.3.2 - Com respeito aos destilados de origem vitivinícola, o reconhecimento deste nome está ligado a uma qualidade e/ou característica que o produto adquire em uma fase decisiva de sua produção e subordinado à realização desta fase decisiva no país, região, lugar ou área definidos.

7.4. - Os Estados Partes do MERCOSUL disporão de um prazo de 20 dias úteis posteriores à constituição de uma Determinação de Origem ou Indicação Geográfica reconhecida para efetuar a comunicação pelos canais correspondentes.

7.5. - As etiquetas dos produtos vitivinícolas com Denominação de Origem ou Indicação Geográfica reconhecida não deverão conter a indicação de procedência.

7.5.1 -Indicação de procedência é o nome geográfico de Regiões Vitivinícolas.

7.6. - As Denominações de Origem e as Indicações Geográficas reconhecidas já existentes nos países do MERCOSUL deverão ser comunicadas pelos canais correspondentes.

7.7. - As modificações que se realizem com referência às Regiões Vitivinícolas e Denominações de Origem e Indicações Geográficas reconhecidas deverão ser comunicadas pelos canais correspondentes.

7.8. - Os Estados Partes reconhecem o direito de qualquer dos membros de adotar o sistema com respeito às Denominações de Origem e Indicações Geográficas reconhecidas.

7.9. - Os Estados Partes que na data de vigência do presente Regulamento utilizem as Denominações de Origem e Indicações Geográficas reconhecidas, poderão continuar empregando-as em seus mercados e entre si até que se adote medida em outro sentido, mediante os correspondentes acordos internacionais. Não obstante, os Estados Partes tenderão a adotar o sistema com respeito às Denominações de Origem e Indicações Geográficas reconhecidas.

CAPÍTULO VIII

CIRCULAÇÃO DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS ENTRE OS ESTADOS PARTES DO MERCOSUL

8.1. - A fim de preservar a identidade dos produtos vitivinícolas de cada Estado Parte, os mesmos somente poderão circular em recipientes de até 5 litros de capacidade, com exceção do disposto para o Uruguai no seguinte parágrafo: Em virtude do desenvolvimento na República Oriental do Uruguai de um processo de reconvenção vitivinícola, o vinho importado somente circulará em recipientes de no máximo 1 litro de capacidade. A vigência da referida disposição será objeto

de avaliação no ano de 2010, ou antes dessa data, dependendo da concretização e execução do citado processo.

CAPÍTULO IX

NORMAS DE ROTULAGEM E ETIQUETAGEM

9.1. - Definição: entende-se por "equitagem" o conjunto das denominações e outras indicações, sinais, ilustrações ou marcas que caracterizem o produto e constem na própria embalagem, inclusive a tampa, ou no rótulo pendente atado à embalagem.

9.2. - Com exceção da marca, classificação e expressões de uso comum, os produtos definidos no presente Regulamento circularão com etiquetas em espanhol na Argentina, Paraguai e Uruguai, e em português, no Brasil.

9.2.1 - As indicações serão escritas em caracteres com dimensões e em cores perfeitamente legíveis e deverão estar inscritas de tal forma que resultem visíveis e indeléveis.

9.2.2 - É proibido o uso nas etiquetas de qualquer indicação, sinal ou ilustração que possa criar confusões sobre a origem ou a natureza do produto.

9.3. - Indicações Obrigatórias:

9.3.1 - Marca do produto

- Graduação alcoólica expressa em % (percentagem) em volume. Respeitando os limites estabelecidos, a tolerância será de mais/menos 0.5%.

Os ingredientes observarão as normas técnicas vigentes.

Conteúdo Líquido em centilitros ou mililitros.

País de origem, mediante a frase: "Produto de.....".

Nome e endereço do fabricante e fracionador.

Nome e endereço do importador.

Classificação quanto à classe do vinho.

Classificação com relação à cor do vinho.

Classificação quanto ao conteúdo de açúcares redutores do vinho. Poderá ser omitida somente no caso de "Vinhos secos", com exceção do Brasil, onde a mesma será obrigatória.

Número do lote.

Registro do produto ou número de análise.

Informações que observem o Código de Defesa do Consumidor.

A expressão "GASEIFICADO" para os vinhos com adição de gás carbônico.

Vinho parcialmente desalcoolizado.

Para vinhos de uvas americanas, indicação do nome das variedades.

9.4. - Indicações facultativas:

Pessoas que participam no processo de fabricação, fracionamento ou comercialização.

Variedade. Neste caso, deve-se cumprir:

Uma variedade: não menos que 75% da variedade

Duas variedades: citadas em ordem de importância, a menor não deve ser inferior a 25%.

Safra (ano da colheita): 100% da colheita citada.

Código de barras.

Indicação de origem de acordo às normas do "Capítulo VII - Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas".

Indicação de procedência, de acordo às normas do "Capítulo VII - Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas". Quando o vinho for engarrafado em uma zona diferente daquela onde foi fabricado, deve-se indicar:

Procedência: Região A

Engarrafamento: Região B

Esta informação deverá ser apresentada com o dobro do tamanho da menor impressão tipográfica da etiqueta.

9.5. - A etiqueta ou rótulo principal deverá conter as seguintes informações obrigatórias ou facultativas:

- O - Marca do vinho
- O - Classe ou tipo de vinho
- O - Graduação alcoólica em volume
- O - Conteúdo líquido em cl ou ml.
- F - Variedade
- F - Safra (ano da colheita)
- O - País de origem
- F - Indicação de procedência, Indicação Geográfica ou Denominação de Origem reconhecida.
- F - Nome e endereço do fabricante/fracionador.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

10.1. - Os Estados Partes apresentarão, antes de 1º de janeiro de 1998, um mecanismo de substituição gradual da sacarose por açúcares derivados da uva, com a finalidade de edulcorar ou adoçar os vinhos.

10.2. - Os Estados Partes consideram benéfica a substituição de qualquer produto não vínicu como sacarose, xarope de alta frutose e álcool etílico potável na fabricação de produtos vitivinícolas, enriquecimento de mostos e edulcoração de vinhos.