

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL ALTOS DE PINTO BANDEIRA

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira (DO Altos de Pinto Bandeira) atende ao que estabelece o Parágrafo Único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II - Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 1º - O nome geográfico da Denominação de Origem é Altos de Pinto Bandeira.

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 2º - O produto da DO Altos de Pinto Bandeira é o Espumante Natural, definido no marco regulatório brasileiro como uma classe de vinhos. O produto da DO Altos de Pinto Bandeira, além de atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro para o produto, deve atender ao estabelecido no Capítulo V deste documento, que trata das “Condições ou Proibições de Uso da Denominação de Origem”.

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Art. 3º - **Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumantes Naturais Altos de Pinto Bandeira**

A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são: ao norte, 29°01'22" de latitude sul e 51°28'02" de longitude oeste Greenwich; à leste, 29°06'46" de latitude sul e 51°23'09" de longitude oeste Greenwich; ao sul, 29°10'32" de latitude sul e 51°26'38" de longitude oeste Greenwich; e, à oeste, 29°02'07" de latitude sul e 51°30'35" de longitude oeste Greenwich.

A região da Denominação de Origem está contida na área delimitada e descrita pelas coordenadas geográficas de referência dos pontos numerados de 1 a 50, conforme segue:

Ponto Latitude Sul Longitude Oeste de Greenwich

1	29°01'22"	51°28'02" (extremo norte)
2	29°02'27"	51°28'05"
3	29°02'55"	51°27'22"
4	29°03'08"	51°27'54"
5	29°03'42"	51°26'54"
6	29°04'32"	51°27'18"
7	29°04'54"	51°25'58"
8	29°05'26"	51°26'07"
9	29°06'30"	51°27'00"
10	29°06'13"	51°26'02"
11	29°07'03"	51°26'20"
12	29°05'56"	51°25'00"
13	29°06'30"	51°24'34"
14	29°06'02"	51°23'52"
15	29°06'46"	51°23'09" (extremo leste)
16	29°07'52"	51°23'26"
17	29°15'44"	51°26'25"
18	29°09'10"	51°25'03"
19	29°10'24"	51°25'32"
20	29°10'32"	51°26'38" (extremo sul)
21	29°10'30"	51°27'19"
22	29°09'36"	51°27'28"
23	29°09'18"	51°26'33"
24	29°09'02"	51°27'51"
25	29°08'49"	51°26'44"
26	29°08'15"	51°28'05"
27	29°08'26"	51°26'37"
28	29°07'20"	51°27'20"
29	29°07'38"	51°28'11"
30	29°06'07"	51°29'32"
31	29°05'33"	51°29'15"
32	29°05'50"	51°28'06"
33	29°05'57"	51°28'16"
34	29°05'41"	51°27'45"
35	29°05'39"	51°28'27"
36	29°05'09"	51°28'01"
37	29°05'12"	51°28'40"
38	29°04'42"	51°29'28"
39	29°03'59"	51°28'54"
40	29°04'36"	51°28'34"
41	29°04'06"	51°28'26"
42	29°03'56"	51°27'46"
43	29°03'38"	51°28'15"
44	29°03'21"	51°28'24"
45	29°03'10"	51°29'08"
46	29°02'56"	51°28'19"
47	29°02'50"	51°29'30"
48	29°02'07"	51°30'35" (extremo oeste)
49	29°02'36"	51°28'32"
50	29°01'55"	51°28'20"

A área da Denominação de Origem foi delimitada pela base cartográfica do aerolevante de Pinto Bandeira (EMBRAPA, 2007), em escala 1:5.000, e da carta Farroupilha (BRASIL, 1981), em escala 1:50.000.

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DAS QUALIDADES OU CARACTERÍSTICAS DO ESPUMANTE NATURAL QUE SE DEVAM EXCLUSIVA OU ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO, INCLUINDO OS FATORES NATURAIS E HUMANOS, E SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 4º - Características e Qualidades do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira

Altos de Pinto Bandeira é um nome geográfico que designa uma região localizada nas áreas de maior altitude do município de Pinto Bandeira. As principais características do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, diferenciadas pelos **fatores naturais** do meio geográfico impactam na sua cadeia de produção vitivinícola, já que a produção das uvas utilizadas para a elaboração do produto é totalmente produzida na região delimitada da DO. A delimitação, localizada no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha, na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, corresponde a uma área geográfica homogênea, com mesoclima caracterizado por temperaturas mais amenas, conferidas pela altitude da região - entre 520 e 770m, exposição solar favorecida pela localização da região na margem esquerda do vale do rio das Antas e pela boa circulação horizontal do ar favorecida pela localização no alto de patamar. A maturação das uvas da DO ocorre em período que apresenta Índice de Frio Noturno da classe “de noites temperadas” - próximo ao quente (índice médio para o mês de janeiro), Índice Heliotérmico de ciclo centrado na classe “temperado quente” e Índice de Seca da classe “úmido”. Os solos da delimitação, derivados da rocha basáltica - fácies Caxias, são essencialmente os Argissolos Bruno-Acinzentados e os Cambissolos Háplicos, caracterizados pela média a alta profundidade, drenagem e capacidade de água disponível (CAD) e baixa a média fertilidade. Os **fatores humanos** do meio geográfico na cadeia de produção **vitícola** da DO, que interagem com a componente “clima-solo” da região, são diferenciados pelas variedades autorizadas - exclusivamente Chadonnay, Pinot Noir e Riesling Itália, sistemas de sustentação verticais da videira utilizados, padrões de produtividade dos vinhedos e ponto de colheita das uvas, que buscam otimizar o potencial de qualidade da uva destinada à elaboração do vinho base espumante para o produto da DO, resultando em uvas com maturação moderada - composição equilibrada de açúcares e ácidos orgânicos, bem como

de precursores aromáticos, determinando qualidades de cor, aroma, paladar e estrutura do espumante natural deste meio geográfico.

Do ponto de vista dos **fatores humanos** do meio geográfico na sua cadeia de produção **vinícola**, os principais diferenciais estão associados ao uso exclusivo do Método Tradicional para a elaboração do espumante natural, à prensagem das uvas inteiras, padrões físico-químicos específicos da DO para o vinho base destinado à elaboração do espumante (graduação alcoólica, acidez total, acidez volátil, pH e SO₂) e ao seu perfil sensorial, à seleção do vinho base para elaboração do espumante - incluindo o saber associado ao preparo da “cuvée”, e ao tempo de tomada de espuma e guarda na segunda fermentação, que pode ser de um até vários anos.

Em todo o processo da cadeia de produção, o diferencial também está vinculado à produção vitícola e ao processamento enológico dentro da área delimitada da DO – que possui identidade única, bem como está associado ao saber-fazer local historicamente desenvolvido e assimilado pelos produtores locais, tanto no saber associado ao uso dos fatores naturais, quanto aos fatores humanos, expressos nas práticas vitícolas e enológicas.

As principais qualidades diferenciais do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são determinadas pelos fatores naturais e pelos fatores humanos do meio geográfico da DO. A qualidade intrínseca do espumante natural da DO, apresenta-se sem defeitos tecnológicos, sendo mensurável nos atributos físico-químicos e sensoriais.

Do ponto de vista físico-químico a qualidade é definida pelos padrões específicos do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira (graduação alcoólica, acidez total, relação álcool – extrato seco reduzido, acidez volátil, SO₂, pH e pressão).

Do ponto de vista sensorial, os principais descritores do aspecto visual, olfativo e gustativo do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são:

- Aspecto Visual - Límpido, borbulhas finas, efervescência (“perlage”) fina, borbulhas persistentes, coroa de espuma abundante, média intensidade de cor, tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos).
- Exame Olfativo - Aroma delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, pera madura, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, maçã, leve floral (flor de laranjeira), mel, pão torrado/tostado, amêndoas, amanteigado. Ainda, apresenta elevada complexidade e notas mais maduras.
- Paladar - Bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de torrefação, nozes, café, amêndoas,

boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel. Os espumantes, em decorrência da diferenciação tecnológica, revelam um paladar de média a alta intensidade, tendo, com frequência, nuances de gostos ‘mais maduros’ (frutas secas e mel).

Já a qualidade extrínseca do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira está associada não somente à sua qualidade intrínseca, como também ao renome existente para o espumante natural produzido na região de Pinto Bandeira.

Art. 5º - Processo de Obtenção do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira

A produção do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira segue as exigências estabelecidas pelo marco regulatório do vinho no Brasil, possuindo, ainda, especificidades inerentes à DO Altos de Pinto Bandeira, conforme segue:

- Produção vitícola: as uvas destinadas à elaboração do espumante natural são 100% produzidas em vinhedos cultivados dentro da área geográfica delimitada da DO, exclusivamente das variedades de *Vitis vinifera* L. - Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. Os vinhedos utilizam os sistemas de sustentação vertical – sobretudo o espaldeira, encontrando-se também o sistema Ypsilon, observando limites máximos de produtividade. A uva destinada à elaboração deve apresentar aptidão enológica para o produto da DO.
- Produção vinícola/primeira fermentação: a elaboração do vinho base para espumante se dá na área geográfica delimitada do DO Altos de Pinto Bandeira. A prensagem dos cachos é realizada exclusivamente com uvas não desengaçadas, seguindo para a fermentação dos mostos, que passam por limpeza prévia, com decantação natural das partes sólidas e uso de técnicas enológicas. A fermentação é feita com temperatura controlada. Tanto a primeira fermentação quanto o vinho base de guarda podem ou não contemplar o uso de barricas de carvalho. O vinho base para espumante deve apresentar os padrões físico-químicos definidos para a DO Altos de Pinto Bandeira. Os cortes dos vinhos base (“cuvée”) podem ser de diferentes safras, desde que com as variedades autorizadas, sendo que o vinho base de Riesling Itálico está limitado a um máximo de 25% sobre o volume do produto final. Estes padrões de produção visam resguardar a qualidade final e a originalidade do produto da DO.
- Produção vinícola/segunda fermentação: o espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira é elaborado exclusivamente pelo Método Tradicional, ou seja, com a segunda fermentação na garrafa, sendo que o processo de elaboração - da incorporação do licor de tiragem até o início do “dégorgement”, ocorre na mesma garrafa. Efetuada a incorporação do licor de tiragem, as garrafas são fechadas e colocadas em posição horizontal para a realização da segunda fermentação em local com controle de temperatura e luminosidade.

Na DO Altos de Pinto Bandeira, o período de tomada de espuma - da incorporação do licor de tiragem até o “dégorgement”, dura no mínimo 12 meses. Uma vez atingido o período de autólise desejado, as garrafas passam pelo “rémuage”, quando são colocadas em posição inclinada para a retirada das borras. Esta retirada é dada pela migração das borras internas para o gargalo das garrafas e pode ocorrer automaticamente (pupitres automáticos) ou manualmente (pupitres clássicos) através de “rémuages” manuais. Na sequência ocorre o “dégorgement”, que consiste na eliminação dos sedimentos de leveduras (borras) depositados no gargalo da garrafa, resultando num produto límpido e brilhante, sem a presença de sedimentos. Na operação, o volume das garrafas é aferido com o próprio espumante e a adição do licor de expedição. Quanto ao conteúdo de açúcar residual o espumante natural da DO é produzido as classificações Nature, Extra-Brut, Brut, Sec e Demi-Sec. Após a adição do licor de expedição é colocada a rolha definitiva e a gaiola.

Os requisitos específicos de produção do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são descritos de forma detalhada no Capítulo V.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DE USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

O espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, além de atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro para o produto, deverá atender às condições ou proibições abaixo especificadas:

Art. 6º - Cultivares de Videira Autorizadas

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira é elaborado exclusivamente a partir de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L.

Para a elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira são autorizadas exclusivamente as variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico, cujos vinhedos devem ser cultivados exclusivamente na área geográfica delimitada definida no Art. 3º.

Para possuir direito de uso da uva para a elaboração do produto da DO, os respectivos vinhedos deverão estar declarados no cadastro vitícola.

Parágrafo Primeiro

Visando ao aprimoramento qualitativo da vitivinicultura e estando manifesto o interesse coletivo por parte dos produtores da DO, o Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outra (s) cultivar (es) de *Vitis vinifera* L. não relacionadas neste artigo. A inclusão somente será feita se comprovada a potencialidade agrônômica e enológica da variedade, comprovação a ser feita através de estudos específicos a serem

desenvolvidos por um período mínimo de três anos no âmbito da DO Altos de Pinto Bandeira, com o acompanhamento do Conselho Regulador.

Art. 7º - Origem das Uvas para a Elaboração dos Produtos da DO Altos de Pinto Bandeira

As uvas autorizadas para a elaboração dos produtos da DO Altos de Pinto Bandeira, conforme especificado no Art. 6º, deverão ser produzidas 100% na área geográfica delimitada da DO especificada no Artigo 3º.

Art. 8º - Sistemas de Produção, Produtividade e Qualidade das Uvas para Vinificação

O sistema de condução autorizado para a produção de uvas da DO Altos de Pinto Bandeira é o espaldeira. Também está autorizado o sistema Ypsilon.

Parágrafo Primeiro

Outros sistemas verticais poderão ser autorizados pelo Conselho Regulador com base em parecer técnico emitido pelo Conselho Regulador e estando manifesto o interesse coletivo por parte dos produtores da DO.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de aprimorar a qualidade das uvas e dos vinhos. O limite máximo de produtividade por hectare é de 12 t/ha.

Parágrafo Segundo

Considerando aspectos da qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando as variedades, para determinada safra, produtividade até 20% superior em relação ao limite máximo acima estabelecido. Nestes casos, a autorização deverá ser dada antes ou durante a colheita da respectiva safra.

Parágrafo Terceiro

O eventual excedente de produção que não se enquadre na disposição prevista no Parágrafo Segundo, poderá compor reserva técnica dos produtores da DO, desde que declarado pelo produtor, na respectiva safra, no pedido de inscrição de produtos elaborados. A autorização de uso deste vinho para produtos da DO necessitará de autorização do Conselho Regulador, com base em demandas de mercado, e somente poderá incluir vinhos elaborados nas cinco últimas safras.

A proteção contra geadas tardias, bem como o cultivo protegido com o uso de tela anti-granizo é autorizado nos vinhedos. Afora esses usos, não é autorizado o uso de cobertura impermeável nos vinhedos com o objetivo de alterar o microclima da planta.

A qualidade da uva para vinificação deverá atender ao estabelecido na legislação brasileira do vinho, mas não poderá ser inferior a 14º Babo.

A colheita mecânica não está autorizada nos vinhedos cujas uvas forem destinadas à DO Altos de Pinto Bandeira.

Art. 9º - Elaboração do Produto

O Espumante Natural, produto da DO Altos de Pinto Bandeira, somente poderá ser elaborado pelo Método Tradicional.

Parágrafo Primeiro

Não é autorizado o método Charmat na elaboração do produto da DO.

Parágrafo Segundo

Quanto ao conteúdo de açúcar residual, nos espumantes naturais da DO são autorizadas as classes Nature, Extra-Brut, Brut, Sec e Demi-Sec definidas pela legislação brasileira do vinho.

Os produtos da DO Altos de Pinto Bandeira serão elaborados exclusivamente a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 6º.

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá ser elaborado com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada, conforme especificado no Art. 3º. Todas as etapas da elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira, incluindo os processos explicitados no Artigos 10º e 11º deverão ser realizados na área geográfica delimitada da DO Altos de Pinto Bandeira, especificada no Art. 3º.

Art. 10º - Processos Enológicos para Obtenção do Vinho Base para Espumante

a) Região de Elaboração do Vinho Base para Espumante

A elaboração dos vinhos base para espumante para a elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira deve ocorrer dentro da área geográfica delimitada, conforme especificado no Art. 3º.

b) Prensagem das Uvas

A prensagem deverá ser realizada exclusivamente com uvas não desengaçadas. Para a elaboração do vinho base, somente será autorizado o rendimento máximo de uva em mosto de 65% (com 100 kg de uva poderá ser obtido um máximo 65L de mosto clarificado).

c) Primeira Fermentação

Após a prensagem, os mostos deverão ter uma limpeza prévia, com decantação natural das partes sólidas e uso de outras técnicas permitidas pela legislação brasileira de vinhos.

É permitido o uso de barricas de carvalho, tanto na primeira fermentação quanto no vinho base para espumante.

d) Uso de Vinhos Base no Produto da DO

Os vinhos base para espumante autorizados para a elaboração do produto da DO devem ter no máximo cinco anos, contados a partir da data de término da respectiva safra de uva.

e) Cortes dos Vinhos Base

É permitido o uso de diferentes safras de vinhos base para espumante nos cortes, desde que das variedades autorizadas. Nos cortes, o vinho base de Riesling Itália terá um percentual máximo de 25% sobre o volume do produto final.

Art. 11º - Processos Enológicos na Segunda Fermentação do Espumante Natural

O Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira somente poderá ser elaborado pelo Método Tradicional, ou seja, com a segunda fermentação na garrafa.

a) Vasilhames

O vasilhame autorizado para a elaboração e comercialização do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira é exclusivamente o de garrafas de vidro, podendo ser utilizadas embalagens nos volumes de 375mL, 750mL, 1500mL e 3000mL.

Parágrafo Primeiro

A utilização de outras embalagens ou volumes para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira somente poderá ser autorizada pelo Conselho Regulador, desde que homologada pela assembleia geral dos produtores da DO.

Parágrafo Segundo

O Conselho Regulador, desde que homologada pela assembleia geral dos produtores da DO, poderá adotar garrafa com padrão exclusivo para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira.

b) Licor de Tiragem

Para a elaboração do licor de tiragem, poderão ser utilizadas leveduras secas ou em suspensão vínica (pé-de-cuba) e sacarose ou mosto concentrado.

A incorporação do licor de tiragem poderá aumentar o grau alcóolico do vinho base para espumante em até um máximo 1,7 %vol.

Efetuada a incorporação do licor de tiragem, as garrafas devem ser fechadas com tampa metálica ou rolha e colocadas em posição horizontal para a realização da segunda fermentação em local com controle da temperatura e da luminosidade.

c) Tomada de Espuma e Guarda

A duração do processo tomada de espuma e guarda do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, medido da incorporação do licor de tiragem até o “dégorgement” deve ser igual ou superior a 12 meses.

d) “Rémuage” e “Dégorgement”

Uma vez passado o período de guarda, as garrafas são colocadas em posição inclinada para a retirada das borras. Esta retirada é dada pela migração das borras internas para o gargalo das garrafas e pode ocorrer automaticamente (pupitres automáticos) ou manualmente (pupitres clássicos) através de “rémuages” manuais.

O “dégorgement” consiste na eliminação dos sedimentos de leveduras (borras) depositados no gargalo da garrafa. Tal prática deverá resultar num produto límpido e brilhante, sem a presença de sedimentos. Na operação, o volume das garrafas deverá ser aferido com o próprio espumante e a adição do licor de expedição.

Parágrafo Terceiro

O processo de elaboração, da incorporação do licor de tiragem até o início do “dégorgement”, deverá ocorrer na mesma garrafa.

Parágrafo Quarto

É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras da segunda fermentação no produto destinado ao mercado. Neste caso, o produto fica dispensado da realização do “Rémuage” e do “Dégorgement”, desde que esteja garantida a estabilidade e a segurança do produto, e que esta informação esteja corretamente descrita no rótulo do produto, conforme exigências definidas no marco regulatório do vinho brasileiro (Instrução Normativa nº 14, de 08.02.2018, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento).

Parágrafo Quinto

Para o produto com as características referidas no Parágrafo Quinto, acima, o Conselho Regulador poderá definir outros padrões específicos para a DO Altos de Pinto Bandeira, os quais deverão ser referendados em assembleia geral dos produtores da DO.

e) Adição do Licor de Expedição

O licor de expedição poderá ser composto de anidrido sulfuroso, sacarose, mosto de uva, mosto de uva concentrado, destilado vínico, vinho base para espumante, mescla dos produtos mencionados e outros aditivos enológicos permitidos pela legislação em vigor. A incorporação do licor de expedição não poderá aumentar o grau alcoólico acima de 0,5 %vol.

Após a adição do licor de expedição será colocada a rolha definitiva e a gaiola.

Art. 12º - Padrões de Identidade e Qualidade Química do Vinho Base para Espumante e do Espumante Natural da DO

Quanto as suas características químicas, o produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá atender ao estabelecido na Legislação Brasileira do vinho relativamente aos padrões de identidade e qualidade do produto. De forma complementar, visando garantir padrão de qualidade diferencial para os produtos protegidos pela DO, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos abaixo especificados.

a) Vinho Base para Espumante

O vinho base para espumante destinado à elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá apresentar as seguintes características analíticas:

Componentes	Parâmetros
Graduação alcoólica (%vol.)	9,5 a 12,0
Acidez total (mEq/L)	> 67,0
Acidez volátil (mEq/L)	< 10,8
pH	2,8 a 3,5
Anidrido sulfuroso total (mg/L)	< 140,0

b) Espumante Natural da DO

O Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira deverá apresentar as seguintes características analíticas:

Componentes	Parâmetros
Graduação alcoólica (%vol.)	10,5 a 13,0
Acidez total (mEq/L)	> 67,0
Relação álcool - extrato seco reduzido	< 6,7
Acidez volátil (mEq/L)	< 10,8
Anidrido sulfuroso total (mg/L)	< 170,0
pH	2,80 a 3,50
Pressão (Bar à 20°C)	> 4,5

Art. 13º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica do Produto

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá ser aprovado em avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação, operacionalizada pelo Conselho Regulador da DO.

A operacionalização da avaliação sensorial do produto obedecerá ao estabelecido no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira” (“Plano de Controle”), sob a gestão do Conselho Regulador.

Art. 14º - Espumantes Safrados e Qualificativos

Os espumantes da DO Altos de Pinto Bandeira poderão ser safrados. Quando safrados, deverão conter no mínimo 85% de vinho base da safra mencionada, desde que atendam ao estabelecido no marco regulatório do vinho brasileiro sobre o assunto.

Para efeitos do Controle Interno, o Conselho Regulador utilizará os seguintes qualificativos para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira

- a) “Cuvée” - quando o espumante natural for elaborado com um corte de vinhos base para espumante;
- b) “Reserva” - quando o espumante natural possuir no mínimo 24 meses de garrafa;
- c) “Gran Reserva” - quando o espumante natural possuir no mínimo 36 meses de garrafa;
- d) “Millésime” - quando o espumante natural for safrado e se enquadre como Reserva ou Gran Reserva.

Art. 15º - Normas de Rotulagem para o Produto da DO

Os produtos engarrafados da DO Altos de Pinto Bandeira serão rotulagem com os elementos definidos nos itens “a” e “b” a seguir especificados:

- a) No rótulo principal, identificação do nome geográfico da DO, seguido da expressão Denominação de Origem, conforme segue:

Altos de Pinto Bandeira
Denominação de Origem

- b) A rotulagem também deverá incluir Selo de Controle numerado, especificando o número do lote e da respectiva garrafa do lote do espumante natural da DO.

O padrão e as especificações de rotulagem a ser adotado para atender aos itens “a” e “b” acima serão definidos em resolução interna do Conselho Regulador aprovada por parte da assembleia geral dos produtores da DO.

Os produtos não protegidos pela DO Altos de Pinto Bandeira não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Art. 16º - Recomendações para uma Vitivinicultura de Qualidade e Sustentável

A DO Altos de Pinto Bandeira buscará estimular a qualidade do produto da DO, bem como estimulará políticas e ações para uma vitivinicultura sustentável nas vertentes ambiental, econômica, social e territorial.

Art. 17º - Disposições Transitórias

- a) Os produtores com vinhedos próprios existentes em 2016, conduzidos em latada, que tenham destinado uvas destes vinhedos à elaboração de espumantes naturais de indicação geográfica, poderão utilizar as uvas destes vinhedos, até a safra de 2027, inclusive, para as variedades autorizadas na DO, na elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira. Após a safra 2027, seu uso estará proibido.

Parágrafo Primeiro

Para o item “a”, acima, os critérios de variedades, qualidade da uva e produtividade dos vinhedos aplicáveis a estes vinhedos são os mesmos definidos para os vinhedos em espaldeira e Ýpsilon, devendo ainda atender às demais especificações de produção constantes do Capítulo V.

- b) Para a elaboração do produto da DO, fica autorizada a prensagem das uvas desengaçadas até a safra de 2025, sendo que, a partir da safra 2026, passa a valer a obrigatoriedade da prensagem de uvas não desengaçadas, conforme especificado no Art. 10º - item b.
- c) Até a safra de 2025, produtor que ao longo dos anos tenha elaborado espumante natural de indicação geográfica em vinícola própria no município de Bento Gonçalves, poderá elaborar o vinho base para espumante e o espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira na respectiva vinícola própria do referido município.

Parágrafo Segundo

A eventual prorrogação da transitoriedade prevista no item “c”, acima, necessitará da aprovação pela assembleia geral dos produtores da DO.

Parágrafo Terceiro

Para ter direito de uso das disposições transitórias “a”, “b” ou “c” acima referidas, o produtor deverá comprovar, junto ao Conselho Regulador, seu enquadramento em uma ou mais das disposições transitórias especificadas no Art. 17º.

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O ESPUMANTE NATURAL POR ELA DISTINGUIDO

Art. 18º - Conselho Regulador

A DO Altos de Pinto Bandeira será gerida pelo Conselho Regulador – Órgão Social constituído nos estatutos da Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira - Asprovinho, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Denominação de Origem, bem como sobre os espumantes naturais por ela distinguidos, além da defesa e promoção da DO.

Art. 19º - Plano de Controle

- a)** O cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira estabelecidas no Capítulo V, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- b)** A metodologia, os instrumentos, as responsabilidades e a operacionalização do Autocontrole e do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da DO Altos de Pinto Bandeira, especificadas no Capítulo V, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira”;
- c)** O produto que atende às condições ou proibições de uso da DO Altos de Pinto Bandeira especificadas no Capítulo V, tendo sido submetido ao “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira” (Capítulo VI), receberá o Atestado de Conformidade do produto, estando apto ao uso da DO, incluindo sua representação gráfica ou figurativa.
- d)** Os principais pontos de controle para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Plano de Controle, estão relacionados abaixo.

PRINCIPAIS PONTOS DO CONTROLE INTERNO REALIZADO SOB A GESTÃO DO CONSELHO REGULADOR

CONTROLES**Vitícolas**

Zona de produção das uvas

Variedades autorizadas

Sistema de condução e produtividade dos vinhedos

Gradação da uva para vinificação

Enológicos**Primeira Fermentação: Vinho Base para Espumante**

Local de elaboração do vinho base para espumante

Prensagem de uvas não desengaçadas

Rendimento máximo da uva em mosto

Uso de barricas na primeira fermentação e no vinho base de guarda

Padrões de identidade e qualidade química

Segunda Fermentação pelo Método Tradicional

Elaboração do espumante natural pelo método tradicional

Porcentagem de cortes com Riesling Itálico

Idade do vinho base utilizado na elaboração do espumante natural

Local de elaboração do espumante natural

Processos enológicos autorizados

Tempo mínimo de autólise

Padrões de identidade e qualidade química

Padrões de identidade e qualidade organoléptica

Produtos Prontos Embalados

Tipo de vasilhame

Padrões de rotulagem do produto da DO, incluindo qualificativos e safrados

Outros Controles

Enquadramento em disposições transitórias

CAPÍTULO VII**DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS
PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI****Art. 20º - Direitos e Obrigações dos Produtores da DO Altos de Pinto Bandeira**

São direitos dos produtores:

- a) Fazer uso da DO Altos de Pinto Bandeira no produto protegido pela mesma.

São obrigações dos produtores:

- b) Cumprir, através do Autocontrole, as condições ou proibições de uso da Denominação de Origem previstas no Capítulo V;

- c) Cumprir as exigências estabelecidas para os produtores no Plano de Controle - Art. 19º;
- d) Zelar pela imagem da DO Altos de Pinto Bandeira.

Art. 21º - Princípios da DO Altos de Pinto Bandeira

São princípios dos produtores que tem direito ao uso da DO Altos de Pinto Bandeira, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas pelo Brasil.

Assim, os mesmos não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela DO, o nome de indicações geográficas reconhecidas pelo Brasil.

Art. 22º - Infrações à DO Altos de Pinto Bandeira por Parte dos Produtores da DO

São consideradas infrações à DO Altos de Pinto Bandeira por parte dos produtores da DO:

- a) O descumprimento do Caderno de Especificações Técnicas da DO;
- b) O não atendimento das exigências do sistema de controle e do Plano de Controle;
- c) O descumprimento dos princípios da DO, definidos no Art. 21º.

Art. 23º - Penalidades Aplicáveis aos Produtores para as Infrações à DO

Penalidades aplicáveis aos produtores para as infrações à DO Altos de Pinto Bandeira:

- a) Advertência verbal documentada;
- b) Advertência por escrito, podendo incluir termo de ajuste se necessário;
- c) Multa;
- d) Suspensão temporária do direito de uso da DO Altos de Pinto Bandeira.

Pinto Bandeira, de de 2020
Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira
ASPROVINHO