

ANEXO 3

Documento 2

- Regulamento de Uso da Indicação de procedência Aprobelo;



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
REGIÃO DE MONTE BELO

REGULAMENTO DE USO

DA

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA REGIÃO DE MONTE BELO

Bento Gonçalves, 09 de julho de 2012

REGULAMENTO DE USO**DA****INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA REGIÃO DE MONTE BELO**

O presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Região de Monte Belo (I.P. Região de Monte Belo) está constituído de acordo com o 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. 6ª, letra c, alínea III – Regulamento de Uso do Nome Geográfico, da Resolução do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI nº 075/2000, de 28 de novembro de 2000, que estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.

Este Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Região de Monte Belo aplica-se à Associação dos Vitivinicultores de Monte Belo do Sul – APROBELO e seus associados, associação esta constituída conforme estabelece o seu Estatuto Social, devidamente registrado.

CAPÍTULO I – DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA**Art. 1º - Da Área Geográfica Delimitada**

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência *Região de Monte Belo* é a área contínua localizada nos municípios de Monte Belo do Sul, Bento Gonçalves e Santa Teresa, no Estado do Rio Grande do Sul, totalizando 56,09 km², tendo como pontos cardeais extremos as seguintes coordenadas: 29°04'36"S e 51°40'19" WGr ao Norte; 29°11'41"S e 51°38'24" WGr ao Sul; 29°09'00"S e 51°36'23" WGr a Leste; e, 29°08'49"S e 51°44'22" WGr a Oeste.

A partir do ponto localizado a 29°10'58" S e 51°36'36" W Gr, localizado à Sudeste no limite da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, o limite da área geográfica da I.P. Região de Monte Belo, segue para Noroeste e Nordeste pelo limite da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos, até o ponto localizado a 29°09'00"S e 51°36'23" WGr, em Monte Belo do Sul; a partir deste ponto, o limite segue pelo alto dos patamares dos vales dos arroios: arroio Pedrinho à Leste até 29°04'36"S e 51°40'19" WGr, em Bento Gonçalves; seguindo à Noroeste pelo vale do arroio *Claudino* até 29°05'45"S e 51°40'17" WGr em Monte Belo do Sul; seguindo ainda a Noroeste pelo vale dos arroios *Santa Barbara*, *Armenio* e *Argemiro* até 29°06'08"S e 51°42'11" WGr em Santa Teresa; seguindo pelo arroio *Dolorata* à Oeste até 29°08'49"S e 51°44'22" WGr em Santa Teresa;

seguindo pelo arroio *Pederneiras* ainda à Oeste até 29°10'00"S e 51°40'12" WGr em Monte Belo do Sul; seguindo pelo arroio *Vinte e Dois* também à Oeste até 29°10'38"S e 51°40'04" WGr em Monte Belo do Sul; seguindo pelo arroio *40 da Graciema* ao Sul até 29°11'41"S e 51°38'24" WGr em Bento Gonçalves; seguindo para Leste-Nordeste até encontrar o ponto inicial localizado a 29°10'58"S e 51°36'36" WGr, no limite da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves.

A linha do limite da I.P. Região de Monte Belo, que passa no alto dos patamares dos vales dos arroios tributários do Rio das Antas, conforme descrito, inclui na delimitação as áreas contínuas de uso agrícola, tendo no entorno áreas de floresta em terrenos de elevada declividade.

CAPÍTULO II – DA PRODUÇÃO VITÍCOLA

Art. 2º - Das Cultivares de Videira Autorizadas

São autorizadas para a I.P. Região de Monte Belo exclusivamente cultivares de *Vitis vinifera* L., conforme relação abaixo:

- Para Vinho Fino Tinto Seco: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Egiodola, Tannat, Alicante Bouschet;
- Para Vinho Fino Branco Seco: Riesling Itálico, Chardonnay;
- Para Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado: Riesling Itálico, Pinot Noir, Chardonnay, Prosecco;
- Para Vinho Espumante Moscatel Branco ou Rosado: Moscato Branco, Moscato Giallo, Moscato de Alexandria, Moscato de Hamburgo, Malvasia Bianca, Malvasia de Cândia.

Outras cultivares não serão permitidas na elaboração de produtos da I.P. Região de Monte Belo, sendo proibidas todas as cultivares de origem americana, bem como todos os híbridos interespecíficos.

Parágrafo único: Visando o aprimoramento qualitativo da vitivinicultura e estando manifesto o interesse coletivo no âmbito da Aprobela, o Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outras cultivares de *Vitis vinifera* L. não relacionadas acima. A inclusão somente será feita se comprovada a potencialidade agronômica e enológica de tais variedades para o (s) produto (s) autorizado (s), comprovação esta a ser feita através de estudos específicos a serem desenvolvidos por um período mínimo de três anos no âmbito da I.P. Região de Monte Belo.

Art. 3º - Dos Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação

São autorizados vinhedos conduzidos nos sistemas de sustentação latada aberta ou espaldeira, os quais devem ter um adequado manejo da copa visando a produção de uvas de qualidade para os vinhos finos da I.P.

Visando ao aprimoramento qualitativo da uva para vinificação, o Conselho Regulador poderá autorizar outros sistemas de sustentação, sistemas de condução e práticas de manejo do vinhedo.

A produtividade máxima de uvas autorizada, por sistema de sustentação, expressa em t/ha, bem como a graduação mínima da uva na colheita para vinificação, expressa em °Babo, são as especificadas a seguir, por produto:

- Para Vinhos Finos Tintos Secos: 08 t/ha em espaldeira; 12 t/ha em latada; 18°Babo;
- Para Vinhos Finos Brancos Secos: 08 t/ha em espaldeira; 12 t/ha em latada; 17°Babo;
- Para Vinhos Espumantes Finos Brancos ou Rosados: 10 t/ha em espaldeira e 14 t/ha em latada para a variedade Pinot Noir; 12 t/ha em espaldeira e 18 t/ha em latada para as variedades brancas; 15°Babo;
- Para Vinhos Espumantes Moscatéis Brancos ou Rosados: 18 t/ha; 15°Babo.

Em função do potencial climático da safra para a maturação das uvas, o Conselho Regulador poderá, em safras de maior potencial, estipular a exigência de °Babo maior da uva, estando este limitado a um (01) °Babo em relação ao especificado anteriormente. Da mesma forma, em safras de menor potencial, poderá estipular um grau menor da uva para vinificação em relação ao especificado anteriormente, limitado a um (01) °Babo.

A colheita das uvas destinadas à elaboração dos vinhos da I.P. Região de Monte Belo será exclusivamente manual.

O cultivo protegido nos vinhedos é uma prática vitícola não autorizada para a produção de uvas para a elaboração dos produtos da I.P. Região de Monte Belo.

O Conselho Regulador elaborará e manterá atualizado um guia de recomendação de "Conformidade dos Vinhedos", um guia de "Boas Práticas Agrícolas" e um guia de "Controle da Qualidade da Uva para Vinificação", de caráter indicativo, para orientar a produção de uvas de qualidade dentro de conceitos de produção sustentável para a I.P. Região de Monte Belo.

Art. 4º - Da Área de Produção Autorizada e da Origem da Uva para Vinificação

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de produtos da I.P. Região de Monte Belo é aquela especificada na delimitação da área geográfica, conforme definido no Art. 1º deste Regulamento de Uso.

Os produtos da I.P. Região de Monte Belo deverão ser elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada definida no Art. 1º deste Regulamento de Uso.

CAPÍTULO III – DOS PRODUTOS E DA SUA ELABORAÇÃO

Art. 5º - Dos Produtos

- a. Os produtos da I.P. Região de Monte Belo serão exclusivamente elaborados a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 2º;
- b. Os produtos da I.P. Região de Monte Belo deverão ser elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada para a I.P., conforme definida no Art. 1º deste Regulamento de Uso;
- c. Serão autorizados exclusivamente os seguintes produtos vitivinícolas na I.P. Região de Monte Belo, produtos estes definidos na legislação brasileira de vinhos:
 - Vinho Fino Tinto Seco;
 - Vinho Fino Branco Seco;
 - Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado;
 - Vinho Espumante Moscatel Branco ou Rosado.

Art. 6º - Da Elaboração dos Produtos

São práticas obrigatórias na elaboração de qualquer produto da I.P. Região de Monte Belo, a vinificação com temperatura controlada, o uso de leveduras selecionadas e a fermentação em tanques de aço inoxidável ou em barricas de carvalho.

É vedado o uso de Chips ou lascas de carvalho em qualquer produto da I.P. Região de Monte Belo.

As práticas enológicas específicas para os diferentes produtos da I.P. Região de Monte Belo são relacionadas a seguir:

a. Vinho Fino Tinto Seco

- Podem ser produzidos Vinhos Varietais de: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Tannat; os vinhos varietais deverão conter, no mínimo, 85% da variedade

indicada como varietal; os 15% restantes podem ser de vinhos elaborados com as variedades autorizadas para Vinhos Finos Tintos Secos relacionadas no Art. 2º;

- Os Vinhos Finos Tintos Secos de corte (não varietais), deverão conter, obrigatoriamente, mais de 40% de vinho elaborado com uvas da variedade Merlot; além disto, os Vinhos Finos Tintos Secos de corte poderão conter: no máximo 40% de vinho de uvas da variedade Cabernet Sauvignon e/ou no máximo 30% de Cabernet Franc e/ou no máximo 15% - considerando o somatório das três variedades -, das variedades a seguir: Tannat e/ou Egidola e/ou Alicante Bouschet;
- A chaptalização é permitida para a correção de no máximo 2 % vol.;
- A concentração do mosto para vinhos tintos constitui-se em prática enológica não autorizada na I.P. Região de Monte Belo.
- Será estimulado o uso da levedura *Saccharomyces cerevisiae* 24MB-CM06, selecionada pela Embrapa Uva e Vinho, objetivando dar caráter diferencial de qualidade e tipicidade aos vinhos da I.P. Região de Monte Belo; o seu uso pelos produtores terá caráter facultativo.

b. Vinho Fino Branco Seco

- Deve ser elaborado com uvas das variedades autorizadas Riesling Itálico e/ou Chardonnay;
- Os vinhos varietais deverão ser elaborados com, no mínimo, 85% da variedade indicada como varietal;
- O Vinho Fino Branco Seco de corte (não varietal) deverá ser elaborado com mais de 60% de uvas da variedade Riesling Itálico e mais de 20% de uvas da variedade Chardonnay;
- A chaptalização do Vinho Fino Branco Seco é permitida de acordo com o estabelecido na legislação brasileira de vinhos.

c. Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado

- O Vinho Espumante Fino deverá obedecer aos seguintes critérios quanto à composição de variedades utilizadas na sua elaboração: deverá utilizar, obrigatoriamente, mais de 40% de uvas da variedade Riesling Itálico e mais de 30% de uvas da variedade Pinot Noir; atendido ao disposto anteriormente, o Vinho Espumante Fino poderá conter, ainda, menos de 30% de uvas da variedade Chardonnay e/ou menos de 10% de uvas da variedade Prosecco;

- Quanto à cor, o Vinho Espumante Fino poderá ser Branco ou Rosado;
- Quanto ao teor de açúcar residual, o Vinho Espumante Fino poderá utilizar todas as classes definidas pela legislação brasileira para este tipo de produto;
- A chaptalização do Vinho Espumante Fino é permitida de acordo com o estabelecido na legislação brasileira de vinhos;
- O Vinho Espumante Fino pode ser elaborado pelo Método Tradicional ou pelo Método Charmat;
- No Vinho Espumante Fino elaborado pelo Método Tradicional, o período mínimo de contato com as leveduras, na fase de tomada de espuma, será de nove meses;
- A utilização de leveduras encapsuladas não será permitida.

d. Vinho Espumante Moscatel

- O Vinho Espumante Moscatel deverá ser elaborado no mínimo 70% de uvas das variedades Moscato autorizadas, podendo o restante ser elaborado com as demais variedades autorizadas;
- A chaptalização é permitida de acordo com o estabelecido na legislação brasileira de vinhos;
- O teor de açúcar residual do Vinho Espumante Moscatel deve ser igual ou inferior a 80 g/l.

O Conselho Regulador elaborará e manterá atualizado um guia de recomendação de "Boas Práticas Enológicas", de caráter indicativo, para orientar a elaboração dos produtos da I.P. Região de Monte Belo.

Art. 7º - Dos Vinhos Safrados

Para todos os vinhos autorizados, a indicação da safra no rótulo dos mesmos somente poderá ser feita se o vinho contiver no mínimo 85% de vinho da safra indicada.

Art. 8º - Da Área Geográfica de Elaboração, Amadurecimento e Engarrafamento dos Produtos

Os produtos da I.P. Região de Monte Belo serão obrigatoriamente elaborados, amadurecidos, engarrafados e envelhecidos em garrafa na Área Geográfica Delimitada, conforme definido no Art. 1º.

A.

Art. 9º - Padrões de Identidade e Características Analíticas dos Produtos

Quanto à avaliação química, os produtos da I.P. Região de Monte Belo deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira quanto aos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho. De forma complementar, visando garantir melhor padrão de qualidade para os produtos amparados pela I.P. Região de Monte Belo, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos máximos a seguir especificados:

a. Quanto à acidez volátil, expresso em mEq/L:

Limite máximo de 10 mEq/L para todos os produtos autorizados, exceto para o Vinho Fino Tinto Seco que, quanto maturados em barrica, terão como limite máximo 12 mEq/L;

b. Quanto ao anidrido sulfuroso total, expresso em mEq/L:

Limite máximo para todos os produtos: 150 mEq/L.

Art. 10º - Padrões de Identidade e Qualidade Sensorial dos Produtos

Os produtos da I.P. Região de Monte Belo somente receberão o selo de controle para engarrafamento após terem atendido ao disposto neste Regulamento de Uso, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da I.P. Região de Monte Belo, através de fichas desenvolvidas para tal finalidade.

Os produtos somente serão encaminhados à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos Padrões de Identidade e Qualidade dos Vinhos definidos pela Legislação Brasileira, bem como os estabelecidos no presente Regulamento. A operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão obedecerá ao estabelecido na "Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Região de Monte Belo", operacionalizada pelo Conselho Regulador.

CAPÍTULO IV – DA ROTULAGEM

Art. 11º - Normas de Engarrafamento e de Rotulagem

Os produtos engarrafados da I.P. Região de Monte Belo terão identificação no rótulo principal e no gargalo da garrafa, conforme norma que segue:

a. Norma de rotulagem para identificação da Indicação Geográfica no rótulo principal: identificação do nome geográfico, seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme segue:

REGIÃO DE MONTE BELO

Indicação de Procedência

Propriedade Industrial - CGIR
Fls. 149

b. Norma de rotulagem para o Selo de Controle da I.P. Região de Monte Belo: o Selo de Controle contendo as informações - I.P. Região de Monte Belo, Conselho Regulador e o Número do Selo -, será afixado no pescoço da garrafa.

Os produtos não protegidos pela I.P. Região de Monte Belo não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "a" e "b" deste Artigo. Quando procedentes de Monte Belo do Sul, tais produtos poderão apenas conter o endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira de vinho, nunca ressaltando o apelo geográfico do nome protegido pela I.P.

Os vinhos sem a I.P. Região de Monte Belo não poderão ser engarrafados com as mesmas marcas utilizadas pelos vinhos com a I.P. Região de Monte Belo.

CAPÍTULO V – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - Do Conselho Regulador

A I.P. Região de Monte Belo será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários da APROBELO, conforme estabelecido no Capítulo V, Artigos 18 e 35 a 40 do seu Estatuto.

Art. 13º - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao (s):

- a. Cadastro atualizado dos vinhedos da I.P. Região de Monte Belo, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura, coordenado pela Embrapa Uva e Vinho;
- b. Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, maturação, engarrafamento e envelhecimento em garrafas da I.P. Região de Monte Belo;
- c. Instrumentos e operacionalização dos registros definidos na "Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da Indicação de Procedência Região de Monte Belo", operacionalizada pelo Conselho Regulador.

Art. 14º - Dos Controles de Produção

Será objeto de controle, por parte do Conselho Regulador, a declaração de colheita de uva da safra e a declaração de produtos elaborados.

O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos às operações executadas nos estabelecimentos vinícolas, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da I.P. Região de Monte Belo. Tais controles incluem as operações de vinificação, manipulação, armazenamento e engarrafamento dos produtos obtidos, de forma a

CAPÍTULO VIII – GENERALIDADES

Art. 18º - Dos Princípios da I.P. Região de Monte Belo

São princípios dos inscritos na I.P. Região de Monte Belo, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

Assim, os inscritos na I.P. Região de Monte Belo não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela I.P. Região de Monte Belo, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

CAPÍTULO IX – DAS TRANSITORIEDADES

Art. 19º. – Período de transição

Durante um período de transição, que vai até a safra de uvas de 2014, a fase de tomada de espuma dos produtos “Vinho Espumante Moscatel” e “Vinho Espumante Fino”, este último exclusivamente quando elaborado pelo Método Charmat, poderá ser realizada fora da área geográfica delimitada para a I.P, desde que realizada exclusivamente em vinícolas da Serra Gaúcha, sob autorização e controle do Conselho Regulador da I.P. Região de Monte Belo.