



- Documentos para o pedido de Reconhecimento pelo INPI -

### Indicação de Procedência

**Pinto Bandeira**

### Regulamento de Uso do Nome Geográfico

### Indicação de Procedência

***Pinto Bandeira***

Conforme Art. 22 - letra f e Art. 42 do Estatuto Social da Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira – ASPROVINHO, o Conselho Regulador da Indicação Geográfica é um Órgão Social da entidade.

O referido Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência Pinto Bandeira (I.P. Pinto Bandeira), segundo a Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 – Art. 177, institui o presente Regulamento, conforme segue:

### CAPÍTULO I – Da Produção

#### Art. 1º - Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada da I.P. Pinto Bandeira localiza-se nos municípios de Bento Gonçalves e Farroupilha, no Estado do Rio Grande do Sul. É constituída por um território com altitude igual ou superior a 500m formando uma área contínua de 81,381 km<sup>2</sup>, cuja descrição dos limites do polígono da área geográfica da I.P. Pinto Bandeira, conforme definido no instrumento oficial que delimita a área geográfica, é a seguinte: "Iniciando em 29°04'56''S e 51°30'10''WGr, onde o rio Burati (4ª. ordem) deságua no Rio das Antas (ordem superior), segue por este rio na direção norte/leste até 29°03'44''S e 51°25'44''WGr, onde o arroio Vinte (3ª. ordem) deságua no Rio das Antas. Neste ponto, o limite inflete para sul até 29°05'03''S e 51°25'34''WGr, na confluência do Arroio Vinte com o Arroio Jacinto (2ª. ordem), seguindo por este



arroio para sudeste e sul até 29°06'10"S e 51°24'25"WGr, na confluência do Arroio Jacinto com um arroio temporário. Esse ponto está a 500m de altitude, a partir do qual o limite da região para a Indicação de Procedência *Pinto Bandeira* e o limite da região referencial é o mesmo. O limite segue em altitudes superiores a 500 m pelo talvegue até a nascente do arroio Jacinto a 29°08'42"S e 51°24'13"WGr, onde o limite da Indicação de Procedência *Pinto Bandeira* segue o divisor de águas pelas Linhas Jansen e Palmeiro até 29°09'23"S e 51°25'12"WGr, na nascente do arroio temporário Palmeiro (1ª. ordem). Neste ponto, seguindo pelo seu talvegue na direção sul até 29°10'16"S e 51°24'59"WGr, na confluência do arroio temporário Palmeiro com o Arroio Santo Antônio (2ª. ordem), onde inflete para oeste-sudoeste, seguindo pelo seu talvegue até 29°10'27"S e 51°25'22"WGr, onde o Arroio Santo Antônio deságua no Arroio São Pedro (3ª. ordem), seguindo pelo seu talvegue para oeste até 29°10'32"S e 51°26'12"WGr, ponto de 500m de altitude, seguindo para oeste pelo talvegue do Arroio São Pedro até 29°10'38"S e 51°26'42"WGr, onde o Arroio São Pedro deságua no Rio Burati (4ª. ordem), seguindo pelo seu talvegue para oeste até 29°10'30"S e 51°27'27"WGr, onde o Rio Burati inflete para noroeste e norte seguindo pelo seu talvegue até desaguar no Rio das Antas, início desse limite".

#### **Art. 2º - Cultivares Autorizadas**

São autorizadas para a I.P. *Pinto Bandeira* exclusivamente cultivares de *Vitis vinifera* L., de acordo com a relação abaixo:

*Cultivares para vinho tinto:* Ancellotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Sangiovese, Tannat e Pinot Noir.

*Cultivares para vinho branco:* Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasia Bianca, Malvasia de Candia, Moscato Branco, Sauvignon Blanc, Moscato Giallo, Viognier, Peverella, Riesling Itálico, Sémillon e Trebbiano.

*Cultivares para espumante natural:* Chardonnay, Riesling Itálico, Viognier e Pinot Noir.



*Cultivares para moscatel espumante:* Moscato Branco, Moscato Giallo, Moscatel Nazareno, Moscato de Alexandria, Malvasia de Candia, Malvasia Bianca.

Visando o aprimoramento qualitativo da vitivinicultura, o Conselho Regulador da I.P. Pinto Bandeira poderá autorizar, em caráter experimental, a inclusão de outras cultivares de *Vitis vinifera* L. não relacionadas acima, desde que apresentem potencialidade agrônômica e enológica comprovada para a I.P.

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

### **Art. 3º - Sistemas de Produção das Uvas**

São autorizados sistemas de condução horizontais e verticais devendo ser conduzidos de forma a buscar o aprimoramento qualitativo da uva e dos produtos elaborados. O sistema latada, somente é autorizado se for aberto, excluindo-se as latadas fechadas, segundo critérios de enquadramento a serem definidos em norma interna do Conselho Regulador.

Nos diferentes sistemas de condução a produtividade por hectare deverá estar em equilíbrio para preservar a qualidade da uva e dos vinhos. No sistema em latada, a produtividade máxima será de até 12 t/ha (toneladas por hectare) para uvas destinadas à elaboração de vinhos tintos, de vinhos brancos e de espumante natural; a produtividade máxima será de 14 t/ha para uvas destinadas à elaboração de moscatel espumante. Para vinhedos em espaladeira e em Y, a produtividade máxima será de 9 t/ha, independentemente do produto a ser elaborado.

O eventual excedente de produtividade por hectare em determinado ano, em relação ao limite máximo acima estabelecido, não será autorizado para a elaboração de vinhos protegidos pela I.P. Pinto Bandeira.

Os padrões de qualidade mínimos das uvas autorizadas para vinificação são: para vinhos tintos 18º Babo; para vinhos brancos e espumante natural 16º Babo; para moscatel espumante 14º Babo.





Para todos os produtos, a correção dos mostos fica limitada a um máximo de 2°GL, sendo monitorada pela análise dos isótopos de carbono nos vinhos.

#### **Art. 4º - Da Área de Produção Autorizada**

A área de produção de uva destinada à elaboração de produtos da I.P. Pinto Bandeira é aquela compreendida pela área geográfica delimitada, conforme definido no Art. 1º.

### **CAPÍTULO II – Da Elaboração**

#### **Artº 5º - Dos Produtos**

- a. Os produtos da I.P. Pinto Bandeira são exclusivamente elaborados a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 1º.
- b. Os produtos da I.P. Pinto Bandeira deverão ser elaborados com um mínimo 85% de uvas produzidas na área geográfica delimitada, conforme Art. 1º.
- c. São protegidos pela I.P. Pinto Bandeira os seguintes produtos vitivinícolas, segundo definição estabelecida na legislação brasileira de vinhos:
  - Vinho Fino Tinto Seco
  - Vinho Fino Branco Seco
  - Vinho Fino Rosado Seco
  - Vinho Espumante Natural – método tradicional
  - Vinho Moscatel Espumante
- d. Em caráter complementar, o Conselho Regulador da I.P. Pinto Bandeira poderá autorizar a inclusão de outros produtos além dos especificados no item “c” deste artigo, desde que elaborados exclusivamente de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L.

#### **Art. 6º - Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos**



Os produtos da I.P. Pinto Bandeira serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na Área Geográfica Delimitada, conforme definido no Art. 1º.

Especificamente para o Vinho Moscatel Espumante será autorizada a “tomada de espuma” e engarrafamento dentro da área político-administrativa compreendida pelos municípios da Serra Gaúcha, procedimento que estará sujeito ao controle do Conselho Regulador.

#### **Art. 7º - Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos**

Quanto as suas características químicas, os produtos da I.P. Pinto Bandeira deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira quanto aos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho. Os vinhos serão submetidos ao teste de isótopos de carbono para averiguação do grau de maturação das uvas e do grau de chaptalização.

De forma complementar, visando garantir melhor padrão de qualidade para os produtos amparados pela I.P. Pinto Bandeira, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos máximos a seguir especificados:

a. Quanto à acidez volátil, expresso em meq/l:

Limite máximo para todos os produtos: 15 meq/l.

b. Quanto ao anidrido sulfuroso total, expresso em g/l:

Limite máximo para o Vinho Fino Branco Seco e Vinho Fino Rosado Seco:  
0,18 g/l.

Limite máximo para o Vinho Fino Tinto Seco: 0,13 g/l.

Limite máximo para o Vinho Espumante Natural e para o Vinho Moscatel Espumante: 0,20 g/l.

#### **Art. 8º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos**

Os produtos da I.P. Pinto Bandeira somente receberão o selo de controle para engarrafamento após terem atendido ao disposto neste Regulamento, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela



Comissão de Degustação da I.P. Pinto Bandeira, 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 aqueles estabelecidos no presente Regulamento.

As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas por Norma Interna do Conselho Regulador.

### CAPÍTULO III – Da Rotulagem

#### Art. 9º - Normas de Rotulagem

Os vinhos e espumantes engarrafados da I.P. Pinto Bandeira terão identificação no rótulo principal das garrafas e no bico das mesmas, 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:

#### P I N T O B A N D E I R A

#### Indicação de Procedência

b. Norma de rotulagem para o **selo de controle** no bico das garrafas, conforme segue: o selo de controle será colocado no bico dos produtos engarrafados, junto à rolha. O referido selo de controle, de cor e formato padronizado para a Indicação de Procedência, conterá os seguintes dizeres: “*Pinto Bandeira, Indicação de Procedência PB, Conselho Regulador nº*”, seguido no número de controle.

O selo de controle numerado deverá possibilitar a rastreabilidade de cada lote de vinho, por vinícola, com direito à Indicação de Procedência.

Ele será fornecido aos associados pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor à ser definido pela Asprovinho. A quantidade de selos

deverá ser correspondente à produção de cada lote de vinho com direito à Indicação de Procedência, de cada associado inscrito na I.P. Pinto Bandeira.

Visando diferenciar a apresentação dos vinhos junto ao mercado consumidor, os vinhos com direito à Indicação de Procedência de cada vinícola deverão utilizar, nas garrafas, rótulos e/ou padrões de rotulagem distintos daqueles utilizados nos vinhos sem direito à Indicação de Procedência. De preferência os vinhos utilizarão marcas exclusivas para os produtos qualificados com I.P.

Os produtos não protegidos pela I.P. Pinto Bandeira não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo, bem como não poderão utilizar o termo Pinto Bandeira em destaque.



#### **CAPÍTULO IV – Do Conselho Regulador**

**Art. 10º** - A I.P. Pinto Bandeira será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários da ASPROVINHO.

#### **Art. 11º - Dos Registros**

O Conselho Regulador manterá atualizado os registros cadastrais relativos ao:

- a. Cadastro atualizado dos vinhedos da I.P. Pinto Bandeira, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura.
- b. Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento ou engarrafamento da I.P. Pinto Bandeira.

Parágrafo único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

#### **Art. 12º - Dos Controles de Produção**

Serão 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. Pinto Bandeira e o cumprimento desta normativa. Tais controles incluem as operações de vinificação, manipulação, armazenamento e engarrafamento dos produtos obtidos, de forma a assegurar





a traçabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela I.P. Pinto Bandeira. Tais controles serão extensivos às operações de comercialização a granel de produtos protegidos pela I.P. Pinto Bandeira.

Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO V – Dos Direitos e Obrigações**

### **Art. 13º - Direitos e Obrigações dos inscritos na I.P. Pinto Bandeira**

São direitos:

- a. Fazer uso da I.P. Pinto Bandeira nos produtos protegidos pela mesma.
- b. Zelar pela imagem da I.P. Pinto Bandeira.
- c. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO VI – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos**

### **Art. 14º - São consideradas infrações à I.P. Pinto Bandeira**

- a. O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da I.P. Pinto Bandeira.
- b. O descumprimento dos princípios da I.P. Pinto Bandeira.

### **Art. 15º - Penalidades para as infrações à I.P. Pinto Bandeira**

- a. Advertência por escrito.
- b. Multa.
- c. Suspensão temporária da I.P. Pinto Bandeira.
- d. Suspensão definitiva da I.P. Pinto Bandeira.

## **CAPÍTULO VII – Generalidades**

### **Art. 16º - Dos Princípios da I.P. Pinto Bandeira**

São princípios dos inscritos na I.P. Pinto Bandeira, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente.





## **PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DOS VINHOS E ESPUMANTES**

### **- INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA -**

Este documento define os procedimentos de controle dos vinhos e espumantes, em complemento ao estabelecido no Regulamento de Uso do Nome Geográfico da Indicação de Procedência Pinto Bandeira.

Os controles serão executados pelo Conselho Regulador, constituído segundo o Estatuto Social da Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira – ASPROVINHO. O Conselho Regulador terá um Secretário-Executivo, encarregado de apoiar a implementação dos procedimentos de controle e rastreabilidade dos produtos da IP Pinto Bandeira.

#### **CONTROLE 1 - Da Inscrição dos Vinhos e Espumantes para a IP Pinto Bandeira**

Os associados que desejarem qualificar vinhos e espumantes como produtos da IP Pinto Bandeira deverão encaminhar ao Conselho Regulador, a “Declaração de Produtos Elaborados para a IP Pinto Bandeira”, para os vinhos que deseja obter o direito de uso da IP Pinto Bandeira. Os pedidos devem ser encaminhados através do formulário do Conselho Regulador constante do Anexo I. Os formulários, devidamente preenchidos, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o encerramento da safra (contados da data da última nota de compra de uva) ou na data definida pelo Conselho Regulador para a respectiva safra.

No formulário serão declarados, dentre outros:

- a) as variedades de uvas destinadas à vinificação e a comprovação da origem da uva (via cópia da nota fiscal do produtor, declarando a (s) variedade (s) e as quantidades, em quilogramas;
- b) os produtos elaborados, incluindo os vinhos-base para espumantes, com os respectivos volumes (em litros) para os quais é solicitada a qualificação como IP Pinto Bandeira.

O formulário deve conter a assinatura do responsável técnico da vinícola.

Os estabelecimentos vinícolas que encaminharem a “Declaração de Produtos Elaborados para a IP Pinto Bandeira” deverão, até 31 de maio de cada ano, depositar ou atualizar o cadastro do respectivo estabelecimento vinícola, no qual deverá constar, dentre outros,



croquis identificando numericamente cada pipa/tanque existente no estabelecimento e demais informações relativas à elaboração, envelhecimento ou engarrafamento. Tal numeração é a que deverá ser utilizada na “Declaração de Produtos Elaborados para a IP Pinto Bandeira”, bem como no “Livro do Associado de Acompanhamento dos Vinhos da IP Pinto Bandeira”, previsto no item “Outros Controles do Conselho Regulador” (item a, “Dos Registros para a Rastreabilidade dos Vinhos nas Vinícolas”.

O referido cadastro deverá ser atualizado sempre que necessário junto ao Conselho Regulador, de forma a assegurar o controle e a rastreabilidade dos produtos da IP Pinto Bandeira pelo Conselho Regulador, junto às vinícolas. Esta providência é de responsabilidade do associado.

#### **CONTROLE 2 – Dos Controles do Conselho Regulador para a Aceitação dos Pedidos de Inscrição dos Vinhos e Espumantes para a IP Pinto Bandeira**

De posse dos documentos arrolados no item “Controle 1”, o Conselho Regulador fará a verificação da comprovação da origem da uva utilizada para a elaboração dos produtos que pleiteiam a IP, das variedades utilizadas (variedades, quantidade total e produtividade/ha), dos percentuais das uvas estabelecidos para a elaboração dos diferentes produtos, da qualidade das uvas recebidas (gradação da uva), dos produtos elaborados (tipo de produto e quantidades), para verificar enquadramento segundo a origem da uva (Art. 1º e 4º do Regulamento de Uso), as cultivares autorizadas (Art. 2º do Regulamento de Uso), os sistemas de produção das uvas (Art. 3º do Regulamento de Uso) e os produtos (vinhos e/ou espumantes) solicitados (Art. 5º do Regulamento de Uso).

Os produtos que não atenderem ao estabelecido no Regulamento de Uso serão excluídos do processo de qualificação como produtos da IP Pinto Bandeira.

#### **CONTROLE 3 - Da aceitação dos Pedidos de Inscrição dos Vinhos e Espumantes para a IP Pinto Bandeira e da Coleta das Amostras para as Análises que atendam aos Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos**

A partir dos procedimentos estabelecidos no item “Controle 2”, serão comunicados a todos os associados se os pedidos de inscrição foram aceitos ou não, em função do atendimento ou não do estabelecido no Regulamento de Uso da IP Pinto Bandeira.



Para os produtos não aceitos, caberá recurso da vinícola associada, a ser analisado pelo Conselho Regulador, o qual deverá ser encaminhado no prazo de até 07 dias úteis após a comunicação.

Para os pedidos de inscrição aceitos, será procedida a coleta de amostras de vinhos e/ou espumantes constantes da “Declaração de Produtos Elaborados para a IP Pinto Bandeira”.

A coleta será realizada até 30 dias do recebimento da referida declaração, sob a responsabilidade do Conselho Regulador, através de representante (s) credenciado (s). Será retirada uma amostra de cada tanque/lote de barricas. A identificação do tanque/lote de barricas será aquela constante no cadastro do estabelecimento vinícola existente nos registros cadastrais de posse do Conselho Regulador.

No caso do espumante natural e o moscatel espumante serão coletadas as garrafas do produto pronto (estágio final) antes de sua comercialização.

A coleta das amostras serão procedidas conforme segue:

- a) cada amostra será formada por 6 garrafas (garrafas tipo bordalesa de 750ml, verde-oliva) coletadas diretamente dos tanques/barricas ou no local onde os produtos se encontram. Cada garrafa devidamente arrolhada receberá um selo, fornecido pelo Conselho Regulador, que levará o número de identificação da amostra, a data de coleta e as rubricas dos responsáveis pelo solicitante e pelo Conselho Regulador. Sobre o selo será aplicada uma proteção de fita adesiva transparente, que servirá como lacre. Duas amostras serão codificadas posteriormente pelo Diretor Executivo da Asprovinho e se destinarão à Comissão de Degustação.
- b) Cada amostra será registrada em livro próprio contendo informações prestadas na “Declaração de Produtos Elaborados para a IP Pinto Bandeira”. O número de registro será o mesmo do selo usado para lacrar as amostras e constará no “Livro de Controle do Conselho Regulador” assim como as rubricas do (s) representante (s) do Conselho Regulador e do associado solicitante.
- c) A destinação das garrafas de cada amostra será a seguinte:
  - Garrafas 1 e 2: destinadas às análises físico-químicas (SO<sub>2</sub>, Acidez volátil e isótopos estáveis de carbono C13/C12);



- Garrafas 3 e 4: para avaliação sensorial pelo Comitê de Degustação (para a degustação às cegas, estas amostras receberão um código de segurança a ser dado pelo responsável pelo Comitê de Degustação, que será igualmente objeto de registro no “Livro de Controle do Conselho Regulador”).
- Garrafa 5: contra-prova (testemunha) do Conselho Regulador;
- Garrafa 6: contra-prova (testemunha) da vinícola.

As análises físico-químicas e sensoriais dos vinhos servirão igualmente para formar um banco de dados para a caracterização dos vinhos da IP Pinto Bandeira.

#### **CONTROLE 4 - Da Verificação da Conformidade aos Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos**

Para a aferição da conformidade dos produtos da IP Pinto Bandeira em relação aos padrões de identidade e qualidade organoléptica dos produtos (Art. 8º do Regulamento de Uso), as garrafas 3 e 4 das amostras serão avaliadas conforme especificado na Norma Interna do Conselho Regulador (Anexo II) relativa à operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela Comissão de Degustação (Art. 8º do Regulamento de Uso).

Para os produtos não qualificados, caberá recurso da associada, o qual deverá ser encaminhado ao Conselho Regulador, no prazo de até 07 dias úteis após a comunicação.

#### **CONTROLE 5 - Da Verificação da Conformidade dos Padrões de Identidade e Qualidade Físico-Química dos Produtos**

A aferição da conformidade em relação aos padrões de identidade e qualidade química dos produtos (Art. 7º do Regulamento de Uso) será feita com as garrafas 1 e 2 das amostras, as quais serão submetidas às análises físico-químicas para verificar a conformidade com os padrões da legislação brasileira de vinhos, bem como aos limites máximos de acidez volátil, anidrido sulfuroso total e isótopos estáveis de carbono (C13/C12), esta última destinada à averiguação do grau de maturação das uvas e do grau de chaptalização.

As análises acima referidas serão efetuadas em laboratórios credenciados, podendo ser os laboratórios da Embrapa Uva e Vinho e o Laboratório de Referência do Estado do Rio Grande do Sul (LAREN), dentre outros.

Os custos das análises físico-químicas dos vinhos e/ou espumantes serão pagos pela empresa associada solicitante do processo de Indicação de Procedência.



Os vinhos não enquadrados nos padrões definidos no Regulamento de Uso não serão qualificados para a IP Pinto Bandeira.

Para os produtos não qualificados, caberá recurso da associada, o qual deverá ser encaminhado ao Conselho Regulador, no prazo de até 07 dias úteis após a comunicação.

#### **CONTROLE 6 – Da Qualificação dos Vinhos e Espumantes como Produtos da IP Pinto Bandeira**

Os vinhos e espumantes qualificados em todas os controles acima referidos (Controles 1 a 5) receberão do Conselho Regulador o respectivo “Certificado de Produto da IP Pinto Bandeira” (modelo no Anexo IV).

O Certificado terá validade para os vinhos que forem rotulados no prazo de até 120 dias a contar da data de emissão do Certificado. Sempre que este prazo de validade for ultrapassado, o associado que desejar rotular vinhos deverá solicitar ao Conselho Regulador a revalidação do certificado. Neste caso, o Conselho adotará os procedimentos previstos nos itens de coleta de amostras e avaliação sensorial referidos. O mesmo procedimento será adotado no caso de vinho com Certificado que venha a ser negociado com outra entidade associada da Asprovinho. Nos dois casos, o registro de renovação do Certificado será feito no verso do “Certificado de Produto da IP Pinto Bandeira”.

Na medida em que os associados necessitarem, os Selos de Controle numerados (Art. 9º do Regulamento de Uso) serão entregues no momento da rotulagem, operação que poderá ser acompanhada facultativamente pelo Conselho Regulador. Tal informação também será objeto de registro no “Livro de Controle do Conselho Regulador”.

A Asprovinho, representada pelo seu tesoureiro, será a responsável pela compra, distribuição dos Selos de Controle e cobrança do valor do Selo de seus associados, conforme autorização do Conselho Regulador.

#### **OUTROS CONTROLES DO CONSELHO REGULADOR**

##### ***a) Dos Registros para a Rastreabilidade dos Vinhos nas Vinícolas***

Os associados solicitantes da IP Pinto Bandeira, ou com produtos com “Certificado de Produto da IP Pinto Bandeira”, deverão manter um “Livro do Associado de Acompanhamento dos Vinhos da IP Pinto Bandeira”. Tal livro deve ser atualizado sempre que necessário e estar à disposição do Conselho Regulador, com vistas a possibilitar o



acompanhamento dos vinhos quanto às operações efetuadas no estabelecimento vinícola, visando assegurar a rastreabilidade e a garantia da origem dos produtos da IP Pinto Bandeira. Tais controles incluem as operações de vinificação, manipulação, troca de tanques, armazenamento e engarrafamento dos vinhos. Os controles são extensivos às operações de comercialização a granel dos vinhos certificados pela IP Pinto Bandeira. Neste livro deverão estar registrados o número das pipas/tanques onde estão armazenados os vinhos certificados ou que pleiteiam a certificação da IP, bem como toda e qualquer movimentação dos mesmos no interior do estabelecimento, incluindo a data na qual a mesma foi efetuada. A identificação das pipas/tanques deverá ser a mesma constante no cadastro do estabelecimento vinícola depositada e atualizada junto ao Conselho Regulador.

***b) Do Controles dos Produtos da IP Pinto Bandeira que estão no Mercado***

O Conselho Regulador poderá, a seu critério, implementar outros controles dos produtos da IP Pinto Bandeira quando os mesmos estiverem no mercado consumidor, visando garantir a autenticidade e a qualidade dos produtos comercializados e o cumprimento das normativas de rotulagem.

O Conselho Regulador deverá, igualmente, monitorar o eventual uso irregular do qualificativo concedido aos produtos da IP Pinto Bandeira, no sentido de identificar produtos comercializados indevidamente no mercado consumidor e que não atendam ao estabelecido no Regulamento de Uso da IP. Nestes casos, cabe ao Conselho Regulador encaminhar as medidas necessárias no âmbito da Asprovinho.

***c) Dos Arquivos dos Pedidos de IP Pinto Bandeira e Produtos Qualificados IP***

Compete ao Conselho Regulador manter pastas individuais para cada pedido constante na "Declaração de Produtos Elaborados para a IP Pinto Bandeira". Aos mesmos deverão ser anexados todos os registros de controle estabelecidos nestas normas internas, bem como todas as correspondências expedidas e recebidas. Tais documentos devem ser mantidos pelo prazo mínimo de 10 anos.

Tais controles devem estar acessíveis para uso no âmbito do Conselho Regulador, da Asprovinho, bem como para eventuais verificações de conformidade de aplicação das normas de controle pelo MAPA, INPI ou certificadoras de terceira parte.



Compete ao Conselho Regulador monitorar se os vinhos com IP Pinto Bandeira de cada empresa apresentam rótulos e/ou padrões de rotulagem distintos daqueles utilizados nos vinhos sem direito à IP, conforme estabelece o Art. 9º do Regulamento de Uso.

**Disposições Finais dos Procedimentos de Controle dos vinhos e espumantes da IP Pinto Bandeira**

Os casos omissos às normas previstas nestes procedimentos serão resolvidos pelo Conselho Regulador da IP Pinto Bandeira.

Estes procedimentos poderão ser ajustados sempre que ficar evidenciada a necessidade de aprimoramento nos controles dos vinhos e espumantes, de forma a assegurar o cumprimento do Regulamento de Uso da IP Pinto Bandeira.



**ANEXO I**

**Declaração de Produtos Elaborados para a IP Pinto Bandeira**

DECLARAÇÃO DE PRODUTOS ELABORADOS PARA OBTENÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA									
EMPRESA: _____								Data: ___/___/___	
Responsável pela declaração: _____									
Pessoas autorizadas a acompanhar o processo de obtenção da IP Pinto Bandeira: _____									
Tipo de vinho: _____					Marca Comercial: _____				
Quantidade: ___ litros    Tanque n°: _____    Lote n°: _____									
INFORMAÇÕES SOBRE A UVA VINIFICADA E SUA PROCEDÊNCIA									
Variedade	Kg	Rend kg/ha	Babo	Sist. Cond.	Fornecedor	NF-e	Cad. Viticultor	Linha	Município
<small>* Tipos de vinho: - Vinho Tinto seco* - Vinho Tinto seco de guarda* - Vinho Branco seco* - Vinho Espumante Natural (método tradicional) - Vinho Moscatel Espumante *Especificar o nome da variedade se vinho varietal.</small>									
_____ Visto do representante C.R.					_____ Assinatura do Responsável da Declaração				
OBS.: EM CASO DE MUDANÇA DE TANQUE, AVISAR O CONSELHO REGULADOR.									





## ANEXO II

### ***Norma Interna do Conselho Regulador para Avaliação Sensorial a ser Realizada pela Comissão de Degustação da IP Pinto Bandeira***

Esta norma interna estabelece os procedimentos para a operacionalização da avaliação sensorial dos produtos da IP Pinto Bandeira, para o cumprimento do estabelecido no Art. 8º do Regulamento de Uso, referente aos “Padrões de identidade e qualidade organoléptica dos produtos”.

#### **1) Da Composição da Comissão de Degustação**

A Comissão de Degustação será composta por 7 membros técnicos profissionais e qualificados para a realização desta atividade de caráter técnico, sendo 4 degustadores designados pela Asprovinho, 2 degustadores da Embrapa Uva e Vinho e um degustador da Associação Brasileira de Enologia – ABE.

Os membros da Comissão de Degustação serão ratificados pelo Conselho Regulador da IP Pinto Bandeira.

A Comissão de Degustação elegerá, entre seus membros, um coordenador, ao qual competirá organizar as sessões de degustação, bem como documentar os resultados das mesmas.

#### **2) Dos Procedimentos para Avaliação dos Produtos pela Comissão de Degustação**

Os produtos candidatos à IP Pinto Bandeira, serão submetidos à avaliação sensorial, de acordo com o estabelecido a seguir:

- a) As análises sensoriais serão realizadas, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho ou em outro de igualmente qualificado;
- b) O Conselho Regulador encaminhará as amostras dos vinhos para avaliação sensorial, devidamente lacradas e codificadas;
- c) Cada sessão de degustação, convocada pelo Diretor do Conselho Regulador, poderá avaliar até no máximo 15 amostras. Cada amostra, aberta na presença da Comissão, será identificada por um código diferente das demais amostras colhidas para as análises físico-químicas. Ambas amostras serão registradas em livro próprio e de responsabilidade do Conselho Regulador da Asprovinho;



- d) Cada degustador realizará, individualmente, a avaliação organoléptica das amostras de cada sessão. Suas anotações serão registradas na “Ficha de Avaliação Organoléptica” que se encontra em Anexo II-a, na qual constará a informação do tipo de produto ao qual se destinará por ocasião do engarrafamento/rotulagem. No caso de vinho varietal, deverá ser informado aos degustadores o nome da variedade. Para cada amostra também será preenchida a respectiva ficha técnica de análise sensorial quantitativa (Anexos II-b, II-c, II-d, e II-e), a qual será empregada para fins de pesquisa com vistas à caracterização da tipicidade dos produtos da IP.
- e) As amostras de vinhos tintos, brancos, vinho-base espumante e espumantes serão avaliadas nas temperaturas de 17°C, 10°C, 10°C e 8° C, respectivamente.
- f) Logo após a degustação de cada amostra de cada sessão, terminados os registros nas fichas de cada degustador (preenchidas à caneta), os degustadores se reunirão e apresentarão suas impressões sobre cada produto avaliado, bem como os elementos que justificam a recomendação ou não do produto para receber a IP Pinto Bandeira. A comissão buscará uma posição consensual para a aprovação ou não de cada produto. No caso de não haver consenso haverá votação, sendo necessários, no mínimo 4 votos favoráveis para o vinho ser aprovado.
- g) Concluindo a sessão de degustação, o coordenador elaborará uma ata, devidamente registrada em livro de atas, onde serão registrados os produtos aprovados e os produtos não aprovados para receber a IP Pinto Bandeira; para os produtos não aprovados será obrigatório o registro em ata dos motivos técnicos que justificam a não aprovação de cada um deles. Sempre que oportuno, deverão constar em ata observações diversas sobre as características observadas nos produtos avaliados visando orientar as políticas de controle de qualidade a serem implementares pelo Conselho Regulador, bem como para orientar os produtores da IP Pinto Bandeira no direcionamento a ser dado à produção em busca de melhoria constante nos padrões de qualidade dos vinhos;
- h) Constituem motivos para não aprovação de um produto para receber a IP Pinto Bandeira, os seguintes:
- produto apresentando defeitos ou características, sejam eles visuais, e/ou olfativos e/ou gustativos considerados depreciadores para produtos da IP Pinto Bandeira;



- vinhos que, embora sem apresentar defeitos ou características acima referidas, tenham características de qualidade sem atributo de distinção em relação aos vinhos de qualidade corrente;
- produto que não apresente enquadramento adequado para o tipo de produto ao qual se destina. Dentro deste tópico, os vinhos varietais deverão apresentar características organolépticas mínimas de tipicidade da variedade indicada;
- i) Os resultados da avaliação serão comunicados aos associados solicitantes pelo Conselho Regulador. No caso de produto (s) não aprovado (s) para a IP Pinto Bandeira serão apresentados os motivos técnicos. Nestes casos o associado solicitante poderá requerer nova avaliação sensorial para o produto, a qual será realizada pela Comissão de Degustação. Se nesta segunda avaliação o produto não for aprovado, o associado solicitante perderá o direito de pleitear a IP Pinto Bandeira para o mesmo.
- j) Para os produtos aprovados pela Comissão de Degustação e que tenham igualmente atendido aos demais requisitos definidos no Regulamento de Uso, será fornecido o Certificado de Produto da IP Pinto Bandeira.



ANEXO II-a

CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA	
Comissão de Degustação	
<b>FICHA DE AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA</b>	
Degustador:	Data:
Código da amostra:	
Tipo de produto ao qual se destina:	
<input type="checkbox"/> Vinho Tinto seco	<input type="checkbox"/> Vinho base para Espumante Natural (método tradicional)
<input type="checkbox"/> Vinho Branco seco	<input type="checkbox"/> Vinho Espumante Natural (método tradicional)
<input type="checkbox"/> Vinho Rosado seco	<input type="checkbox"/> Vinho Moscatel Espumante
Varietal:	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim
Variedade:	
<i>Avaliação Visual</i>	
<i>Avaliação Olfativa</i>	
<i>Avaliação Gustativa</i>	
<i>Tipicidade Varietal</i>	
<i>Outras Observações</i>	
Produto recomendado para a IP Pinto Bandeira	<input type="checkbox"/>
Produto <b>não</b> recomendado para a IP Pinto Bandeira	<input type="checkbox"/>



**ANEXO II-b**  
Ficha Descritiva para Vinho Tinto Fino Seco

**CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA**  
**FICHA DESCRITIVA PARA VINHO TINTO FINO**

DEGUSTADOR:  
NÚMERO DA AMOSTRA:  
DATA:  
AVALIAR (com nota de 0 a 5) A **INTENSIDADE** PERCEBIDA:

**0**   0.5   **1**   1.5   **2**   2.5   **3**   3.5   **4**   4.5   **5**  
nulo/pouco intenso bastante intenso

—————→

Característica	
<b>Visual</b>	
Intensidade de cor	
Intensidade de matiz violeta	
<b>Olfativo</b>	
Intensidade de frutado	
Intensidade de vegetal	
Intensidade carvalho	
Odor indesejável	
<b>Paladar</b>	
Doçura (do álcool, glicerol, aç. redutores)	
Intensidade do sabor	
Acidez	
Taninos(estrutura)	
Carvalho	
Adstringência	
Gosto indesejável	
Persistência	
<b>Qualidade Geral (Escala de 0 a 100)</b>	

**Frutado:** lembra frutas vermelhas maduras, amoras, framboesa, morango, cassis.  
**Vegetal:** lembra herbáceo, vagem, ervilha-verde, pimentão verde, azeitonas, eucalipto, engace, grama verde cortada  
**Carvalho:** lembra baunilha, cravo-da-india, caramelo, coco, chocolate, canela, tostado, defumado



**ANEXO II-c**  
Ficha Descritiva para Vinho Branco Fino Seco

**CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA**  
**FICHA DESCRITIVA PARA VINHO BRANCO FINO**

DEGUSTADOR:  
NÚMERO DA AMOSTRA:  
DATA:  
AVALIAR (com nota de 0 a 5) A INTENSIDADE PERCEBIDA:

**0**   0.5   **1**   1.5   **2**   2.5   **3**   3.5   **4**   4.5   **5**  
nulo/pouco intenso bastante intenso

—————→

Característica	
<b>Visual</b>	
Intensidade de cor	
<b>Olfativo</b>	
Intensidade de frutado	
Intensidade de floral	
Intensidade de vegetal	
Intensidade de carvalho	
Odor indesejável	
<b>Paladar</b>	
Doçura (do álcool, glicerol, aç. redutores)	
Intensidade do sabor	
Nitidez/Franqueza	
Acidez	
Carvalho	
Gosto indesejável	
Persistência	
<b>Qualidade Geral</b> (Escala de 0 a 100)	

**Frutado:** lembra frutas cítricas, frutas tropicais (abacaxi, maracujá, papaia), pêssego e outras

**Carvalho:** lembra baunilha, cravo-da-índia, caramelo, coco, chocolate, canela, tostado, defumado

**Floral:** lembra flores brancas (ex: laranjeira), jasmim, rosas



**ANEXO II-d**  
Ficha Descritiva para Vinho Espumante Natural

**CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA**  
**FICHA DESCRITIVA PARA VINHO ESPUMANTE NATURAL**

DEGUSTADOR:  
NÚMERO DA AMOSTRA:  
DATA:  
AVALIAR (com nota de 0 a 5) A INTENSIDADE PERCEBIDA:

**0**   0.5   **1**   1.5   **2**   2.5   **3**   3.5   **4**   4.5   **5**  
nulo/pouco intenso bastante intenso

—————→

Característica	
<b>Visual</b>	
Intensidade de cor	
Intensidade de efervescência	
Quantidade de Espuma	
Tamanho de borbulha	
<b>Olfativo</b>	
Intensidade de frutado	
Intensidade de levedura	
Fineza/Nitidez de aroma	
Odor indesejável	
<b>Paladar</b>	
Doçura (do álcool, glicerol, aç. redutores)	
Intensidade do sabor	
Fineza/Nitidez	
Acidez	
Gosto indesejável	
Persistência	
<b>Qualidade Geral (Escala de 0 a 100)</b>	

4-5: amarelado intenso

4-5: borbulhas grandes

ex: cítrico, abacaxi, maçã

ex: pão tostado, levedo

: .....

: .....



**ANEXO II-e**  
Ficha Descritiva para Moscatel Espumante

**CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA**  
**FICHA DESCRITIVA PARA VINHO MOSCATEL ESPUMANTE**

DEGUSTADOR:  
NÚMERO DA AMOSTRA:  
DATA:  
AVALIAR (com nota de 0 a 5) A **INTENSIDADE** PERCEBIDA:

**0**   0,5   **1**   1,5   **2**   2,5   **3**   3,5   **4**   4,5   **5**  
 nulo/pouco intenso bastante intenso

Característica		
<b>Visual</b>		
Intensidade de cor		
Intensidade de efervescência		
Quantidade de Espuma		
Tamanho de borbulha		4-5: borbulhas grandes
<b>Olfativo</b>		
Intensidade de frutado		ex: pêssego, mamão, pêra, maçã
Intensidade de floral		ex: rosas, jasmim, flores brancas, gerânio
Intensidade de aromas doces		ex: mel, batata-doce, caramelo
Intensidade de ervas de quintal		ex: alecrim, mangericão, arruda, losna
Intensidade de vegetal/herbáceo		ex: menta, folha esmagada, cortada
Fineza/Nitidez de aroma		
Odor indesejável		
<b>Paladar</b>		
Doçura		
Equilíbrio Doçura/Acidez		
Intensidade do sabor		
Cremosidade		
Fineza/Nitidez		
Acidez		
Gosto indesejável		
Persistência		
<b>Qualidade Geral (Escala de 0 a 100)</b>		





## ANEXO III

### ***Do Cadastro Vinícola dos Associados junto ao Conselho Regulador***

O Conselho Regulador manterá um cadastro das vinícolas dos associados da Asprovinho, conforme estabelece o Regulamento de Uso.

Para tal, as vinícolas associadas da Asprovinho deverão informar os seguintes dados cadastrais:

#### **a) Identificação do estabelecimento**

- Razão social;
- Endereço;
- Registro no Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- Atividades: Vinificação ( ); Engarrafamento ( )

#### **b) Croquis**

Identificar o pavilhão e os tanques/pipas/barricas, localizando-os e numerando-os, com suas respectivas capacidades de estocagem, em litros.

- Para cada pavilhão, usar folha de ofício A-4, totalizando as capacidades por tipo de recipiente.
- Identificar o pavilhão e os locais para estocagem de vinhos engarrafados (certificados com a IP).

#### **c) Relação de equipamentos vinícola**

- Marca e modelo;
- Capacidade;

#### **d) Relação do equipamento de engarrafamento**

- Marca e modelo;
- Capacidade.

As informações acima deverão ser permanentemente atualizadas junto ao Conselho Regulador, providência esta de responsabilidade do associado.



**ANEXO IV**

**Certificado de Produto da IP Pinto Bandeira**

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHO DE PINTO BANDEIRA**

**ASPROVINHO**

**CERTIFICADO**

**PRODUTO APROVADO PARA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA**

Certificamos que o produto.....  
de código número ..... da empresa.....

.....  
está qualificado no processo de Indicação de Procedência Pinto Bandeira e, portanto,  
apto a utilização do Selo de Controle de numeração.....até.....

Este certificado tem validade de 120 dias a contar de sua data de emissão.

Bento Gonçalves,.....

\_\_\_\_\_  
Diretor do Conselho Regulador

\_\_\_\_\_  
Presidente da ASPROVINHO