

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência (IP) Vinhos de Altitude de Santa Catarina 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 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Art. 1º - O nome geográfico da Indicação de Procedência é Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

CAPÍTULO II DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Art. 2º - O produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina é o vinho - incluindo os seguintes tipos, referidos no marco regulatório brasileiro de vinhos como classes: vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante; e o brandy. O produto da IP, incluindo seus tipos, neste documento é referido como “vinhos”.

CAPÍTULO III ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Art. 3º - Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina

A delimitação da área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina, é única, contínua e está entre os paralelos e meridianos de 26°31'43,301"S, 51°54'1,015"W e 28°38'20,92"S, 48°54'27,098"W. Com área total de 19.676 km², Abrange totalmente a área territorial de 29 municípios de Santa Catarina, correspondendo a 20% do território catarinense. O limite da área geográfica em questão é estabelecido pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme

definidos pelo IBGE (2017), a seguir discriminados: Água Doce, Anitápolis, Arroio Trinta, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Brunópolis, Caçador, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Curitibanos, Fraiburgo, Frei Rogério, Iomerê, Lages, Macieira, Painei, Pinheiro Preto, Rancho Queimado, Rio das Antas, Salto Veloso, São Joaquim, São José do Cerrito, Tangará, Treze Tílias, Urubici, Urupema, Vargem Bonita e Videira;

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO PELO QUAL VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA SE TORNOU CONHECIDO

Art. 4º - A Viticultura na Produção de Uvas para os Vinhos de Altitude de Santa Catarina

As regiões produtoras de vinhos finos nas elevadas altitudes de Santa Catarina possuem vinhedos com variedades de *Vitis vinifera* L. destinadas exclusivamente à elaboração de vinhos de qualidade. Segundo o cadastro vitícola, Santa Catarina possui centenas de vinhedos de altitude, com maior concentração nos municípios de São Joaquim, Água Doce, Bom Retiro e Urupema, contando com vinhedos em diversos outros municípios, como Tangará, Campo Belo do Sul, Urubici, Caçador e Videira.

Dentre as variedades cultivadas na região, temos: Aglianico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Garganega, Gewurztraminer, Grecheto, Malbec, Marselan, Merlot, Montepulciano, Moscato Bianco, Moscato Giallo, Nero d'Avola, Petit Verdot, Pignolo, Pinot Noir, Rebo, Refosco dal Pedunco Rosso, Ribolla Gialla, Rondinela, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Sémillon, Syrah, Touriga Nacional e Vermentino.

Os vinhedos se caracterizam por serem plantados sobretudo entre 900 e 1400 metros de altitude. Devido às temperaturas do ar mais baixas, o ciclo vegetativo e reprodutivo da videira é mais longo, proporcionando maturação das uvas mais lenta para a produção de vinhos finos de qualidade. Isso propicia uvas com maior concentração de sólidos solúveis, compostos fenólicos e precursores de aromas, além de dificultarem a degradação dos ácidos orgânicos. Outra característica interessante é a elevada concentração de ácido málico, por vezes superiores às concentrações de ácido tartárico, devido à grande amplitude térmica, com noites bastante frias. Além disso, as temperaturas amenas, principalmente durante a noite, deslocam o período de maturação para meses de menor frequência e quantidade de precipitação pluviométrica, propiciando uvas com maior sanidade e qualidade enológica.

O sistema de sustentação utilizado em sua grande maioria é o de espaldeira, com as plantas podadas com diferentes podas e espaçamentos. Essas características proporcionam alta qualidade, porém produções menores (entre 4 e 8 toneladas por hectare) que os demais sistemas de condução. Além do espaldeira, algumas áreas são conduzidas em “Y” ou manjedoura, onde é realizada uma poda mista com uma maior quantidade de gemas por planta e, conseqüentemente, maiores produtividades.

O principal porta-enxerto utilizado é o Paulsen 1103 devido a sua facilidade de enraizamento/pegamento, rusticidade, vigor elevado e boa adaptabilidade às condições adversas de solo. Além do Paulsen 1103 encontra-se em pequena quantidade os porta-enxertos VR 043-43, 101-14 e SO4.

O período de colheita das uvas, que é feita de forma manual, vai de fevereiro e maio.

Art. 5º - A Elaboração dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina

Diversas vinícolas elaboram vinhos nas regiões de altitude de Santa Catarina nos municípios de Videira, Água Doce, Tangará, Campo Belo do Sul, porém, estão concentradas em maior número em São Joaquim. A capacidade de vinificação das vinícolas é bastante variável, com produções de vinícolas boutiques de 10 a 20 mil litros e em maior escala, em torno de 200 mil litros.

As vinícolas apresentam estruturas físicas para a elaboração de vinhos dimensionadas e equipadas com os equipamentos tradicionalmente existentes em vinícolas do Brasil e do mundo, incluindo câmaras frias para a estocagem de uvas após a colheita, desengaçadeiras/esmagadoras, mesas de seleção de uvas, bombas helicoidais e peristálticas, tanques de inox de diferentes capacidades para os diferentes tipos de vinhos, com tanques de fermentação para vinhos brancos, rosés ou para vinhos tintos, tanques de pressão ou autoclaves para a elaboração de espumantes, prensas pneumáticas e mecânicas, sistemas de controle de temperatura durante as fermentações, filtros de placas, filtros a terra e de membranas, barricas de carvalho francês e americano, assim como linhas completas de engarrafamento, para vinhos tranquilos e espumantes, com alta tecnologia.

As tecnologias de vinificação mais usuais na região da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, para os diferentes tipos de vinhos, contemplam:

- Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto: as uvas são desengaçadas, selecionadas e levemente esmagadas e transportadas por gravidade ou por bombas peristálticas para tanques de fermentação em inox ou em barricas de carvalho, com controle de temperatura, para a fermentação alcoólica (entre 25 a 30°C) e malolática (entre 18 a 22°C). São elaborados, em geral, vinhos de guarda, que estagiam e amadurecem em barricas de carvalho. Os vinhos

apresentam notas de frutas negras ou vermelhas como morango framboesa, groselha, cereja, notas vegetais, de frutos em calda - como ameixa, além de notas de especiarias, tabaco e resina. Na avaliação gustativa, apresentam acidez equilibrada são encorpados e com boa estrutura tânica.

- Vinho Fino e Vinho Nobre Branco: as uvas podem ser desengaçadas mecanicamente com uso de desengaçadeiras/esmagadoras, ou prensadas diretamente, dependendo da vinícola, do grau de maturação e do tipo de vinho a ser elaborado. Em seguida são colocadas em tanques de fermentação em inox, com controle de temperatura. Antes do início da fermentação, os mostos são clarificados com insumos enológicos tradicionais. É realizada a fermentação alcoólica, com temperaturas entre 16 e 18°C, durante aproximadamente trinta dias, com posterior estabilização a frio, utilizando-se diferentes insumos enológicos. São elaborados vinhos brancos jovens, com visual amarelo palha claro, esverdeado, brilhante e límpido. No olfativo boa intensidade e descritores de arruda, maracujá, frutas brancas, abacaxi, goiaba serrana, aspargos, pimentão, folha de tomate, pomelo e mineral. No gustativo, vinhos com boa intensidade, equilibrados, persistentes, acidez viva e corpo médio. Os vinhos brancos de guarda, em geral passam por barricas de carvalho e apresentam visual amarelo palha de média intensidade, com reflexos que variam de esverdeados a dourados, límpidos e brilhantes. No olfativo são muito intensos e complexos com descritores de abacaxi, flores brancas, flor de laranjeira, cítrico, maçã madura, baunilha, côco, amêndoas, manteiga, torrefação e especiarias. No gustativo, são vinhos bastante intensos, muito agradáveis, persistentes, longos, acidez agradável e equilibrada, corpo médio e complexo.

- Espumante Natural: são elaborados espumantes pelo método Charmat e pelo Método Tradicional. No Charmat o processo inicia com a clarificação dos mostos e posterior fermentação em tanques de inox para a elaboração do vinho-base, com fermentação a temperaturas entre 16 a 18°C durante aproximadamente trinta dias. Após a primeira fermentação, os vinhos são levados para cubas de pressão ou autoclaves, onde ocorre a segunda fermentação e a tomada de espuma onde, dependendo da vinícola e da proposta, podem ficar por 30 a 180 dias no Charmat longo. Em seguida os espumantes são filtrados, corrigidos e envasados. No Método Tradicional, a segunda fermentação ocorre em garrafas de espumante com bidule e tampa corona por tempo de pelo menos 12 meses. Posteriormente ocorre a remuage, degola e rolhamento. Na elaboração utilizam-se variedades brancas ou tintas, sendo elaborados espumantes brancos ou rosados, secos e meio-doces. Os espumantes apresentam olfativo com frutas brancas, cítrico, floral, pão torrado, maçã verde, amêndoas, nozes, levedura, favo de mel; aromas intensos e equilibrados, com destaque para os aromas terciários.

- Vinho Moscatel Espumante: as uvas são desengaçadas e prensadas, os mostos clarificados e levados para autoclaves ou cubas de pressão para uma única fermentação alcoólica. Os vinhos apresentam frescor, equilíbrio doce/ácido, aromas moscatéis típicos, com notas intensas de frutos tropicais (mamão), e florais, com volume intenso de boca.

- Brandy: são elaborados a partir da destilação de vinhos finos elaborados especificamente para esse fim. O processo de destilação e redestilação é realizado em tradicional alambique de inox com serpentina de cobre. Nas duas etapas são separados a “cabeça”, “coração” e “cauda”, sendo que apenas o coração das duas etapas de destilação é reservado. O resultado desse cuidadoso trabalho é então armazenado em barris de carvalho por no mínimo seis anos onde realiza o lento amadurecimento que lhe confere o aspecto acobreado e os aromas e sabores distintos.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Art. 6º - Cultivares de Videira Autorizadas

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina são elaborados exclusivamente a partir de uvas de variedades de *Vitis vinifera* L.

Para a elaboração dos vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, são autorizadas as variedades de *Vitis vinifera* L. abaixo listadas, cultivadas na área geográfica delimitada definida no Art. 3º:

Aglianico	Pignolo
Cabernet Franc	Pinot Noir
Cabernet Sauvignon	Rebo
Chardonnay	Refosco dal Pedunco Rosso
Garganega	Ribolla Gialla
Gewurztraminer	Rondinela
Grechetto	Sangiovese
Malbec	Sauvignon Blanc
Marselan	Sémillon, Syrah
Merlot	Touriga Nacional
Montepulciano	Vermentino
Moscato Bianco	
Moscato Giallo	
Nero d'Avola	
Petit Verdot	

Para possuir direito de uso da uva para a elaboração de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, os respectivos vinhedos deverão estar declarados e atualizados no cadastro vitícola oficial ou, na falta deste, no cadastro vitícola do órgão gestor da IP - a Associação Vinho de Altitude - Produtores e Associados.

Parágrafo primeiro

É proibido o uso de todas as cultivares de origem americana, bem como de todos os híbridos interespecíficos, na elaboração dos vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Parágrafo segundo

Mediante solicitação, poderão ser elaborados vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina com outra (s) variedade (s) de *Vitis vinifera* L. cultivadas na área geográfica delimitada da IP, além daquelas relacionadas neste Artigo. Para obter autorização para vinificação com outra variedade, o (s) produtor (es) deverá (ão) encaminhar solicitação formal ao Conselho Regulador dentro do prazo estabelecido no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina”. Através deste procedimento, a variedade será autorizada, em caráter experimental, para vinificação e comercialização como vinho da IP. A produção e colocação no mercado de vinhos da IP com a variedade por mais de três anos autoriza o Conselho Regulador a incluir a mesma na listagem de variedades autorizadas relacionadas neste Artigo.

Parágrafo terceiro

A eventual exclusão de variedade autorizada definida no Art. 6º, necessitará parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 7º - Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação

Os sistemas de sustentação autorizados para os vinhedos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina são o espaldeira e Ypsilon (Y).

Parágrafo primeiro

O uso de outros sistemas de sustentação da videira, em caráter experimental, temporário ou definitivo, diferente do especificado neste artigo, somente poderá ser autorizado para uso na produção de vinhos da IP, através de parecer técnico favorável do Conselho Regulador. Para a autorização de outros sistemas de sustentação da videira, em caráter definitivo, o parecer favorável do Conselho Regulador deverá ser referendado em assembleia dos produtores.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de otimizar a qualidade da uva e dos vinhos, ficando estabelecido a produtividade máxima equivalente à produção de 7.000 litros de vinho por hectare/safra.

Parágrafo segundo

Em condições ou safras específicas, em função da produtividade dos vinhedos, sistemas de condução, qualidade das uvas ou estoques reguladores, o Conselho Regulador poderá autorizar, com a devida justificativa, produtividade até 25% superior ao limite estabelecido acima, podendo especificar, se necessário, cultivares, sistemas de condução ou áreas geográficas específicas da IP às quais o critério será aplicado, bem como o respectivo percentual de produtividade superior autorizado.

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 da IP.

O cultivo de vinhedo em estufa não é autorizado para a produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Parágrafo terceiro

Compete ao Conselho Regulador, em caso de dúvida, definir os parâmetros de produção vitícola que caracterizam o cultivo de vinhedo em estufa, acima referido.

Quanto à qualidade da uva destinada à vinificação para produto da IP, ficam definidos os seguintes níveis mínimos de graduação da uva: 12,0% em volume de álcool potencial para vinhos finos tintos; 11,5% em volume de álcool potencial para vinhos finos brancos; e, 11% em volume de álcool potencial para vinhos finos rosados. Para os espumantes a uva destinada à elaboração do vinho-base deve atender aos padrões definidos no marco regulatório brasileiro do vinho.

Art. 8º - Área de Produção Vitícola Autorizada

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina é exclusivamente aquela especificada na delimitação da área geográfica, conforme estabelecido no Art. 3º, desde que atendidos os seguintes critérios complementares:

- a) Os vinhedos estejam localizados em altitudes iguais ou superiores a 840m dentro da área geográfica delimitada;
- b) As uvas sejam 100% provenientes dos vinhedos localizados conforme especificado na alínea “a”, acima.

Art. 9º - Produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

Serão autorizados exclusivamente os seguintes tipos para o produto na IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina:

- Vinho Nobre
- Vinho Fino
- Vinho Licoroso
- Espumante Natural
- Vinho Moscatel Espumante
- Brandy

Art. 10º - Área Geográfica de Elaboração do Produto

A elaboração do produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, incluindo o esmagamento das uvas, as fermentações, o envelhecimento, a destilação, deve ocorrer exclusivamente dentro da área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 3º. O engarrafamento e a rotulagem dos vinhos também devem ocorrer dentro da área geográfica delimitada.

Art. 11º - Processos e Práticas Enológicas

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina serão elaborados exclusivamente a partir das variedades de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 6º.

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina deverão ser elaborados com uvas 100% produzidas na área geográfica delimitada, conforme Art. 6º e Art. 8º.

O espumante natural poderá ser elaborado pelo Método Tradicional ou pelo Método Charmat.

O rendimento máximo da uva em mosto é de 60% para a elaboração de espumante natural; para os demais tipos de vinhos o rendimento máximo da uva em mosto é o definido no marco regulatório brasileiro do vinho.

Os vinhos varietais deverão ser elaborados com no mínimo 85% da respectiva variedade indicada no vinho varietal.

Os vinhos rotulados com indicação de safra, desde que atendam à legislação brasileira do vinho, deverão ter em sua composição no mínimo 85% de vinho da respectiva safra mencionada.

Os vinhos finos e nobres brancos, rosados e tintos, bem como os espumantes naturais poderão ser elaborados, em relação aos teores de açúcares totais, em todas as classes previstas na legislação brasileira do vinho.

Os vinhos finos ou nobres brancos não poderão ser elaborados com uvas tintas.

Os vinhos finos ou nobres rosados deverão ser elaborados com um percentual mínimo de 85% de uvas tintas.

Quanto ao uso da madeira nos vinhos, está autorizado o uso de barricas de carvalho, bem como o aporte de madeira de carvalho do tamanho “dominó” ou maior.

Parágrafo primeiro

O uso madeira diferente da especificada acima somente poderá ser utilizada a partir de parecer favorável do Conselho Regulador, com a aprovação em assembleia dos produtores.

Os demais processos autorizados para os tipos de vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina são os definidos no marco regulatório brasileiro do vinho, tendo as seguintes restrições complementares quanto à chaptalização:

A prática da chaptalização é autorizada, até o limite máximo de um grau e meio de teor alcoólico potencial ou 25g/L de açúcar adicionado, exclusivamente na elaboração do vinho-base espumante ou vinho fino, não sendo autorizada nos demais tipos de vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina.

Todos os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, para serem colocados no mercado, devem estar engarrafados em embalagens de vidro, sendo autorizados os volumes de 187 mL, 375 mL, 500 mL, 750 mL, 1500 mL e 3000 mL. As garrafas podem ter fechamento utilizando rolhas de cortiça, rolhas sintéticas ou cápsulas rosqueáveis.

Parágrafo primeiro

O uso de outras embalagens ou tipos de fechamento necessitará de autorização do Conselho Regulador, com a aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 12º - Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Vinhos

Quanto as suas características químicas, os vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina deverão atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro do vinho quanto aos padrões de identidade e qualidade do vinho. De forma complementar, visando assegurar padrão diferenciado de qualidade na IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, os tipos de vinhos autorizados relacionados a seguir, deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados:

- Vinho fino e vinho nobre, branco ou rosado
 - a) Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 10;
 - b) Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado)
- Vinho fino e vinho nobre, tinto
 - a) Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 15;
 - b) Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 180 (para produto engarrafado);
- Espumante natural
 - a) Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 12;
 - b) Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 180 (para produto engarrafado).

Art. 13º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Vinhos

Os vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina deverão ser aprovados em avaliação sensorial a ser realizada por Comissão de Degustação, conforme procedimentos estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina”.

Art. 14º - Normas de Rotulagem dos Vinhos

Todos os vinhos engarrafados da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, o qual terá numeração individual por garrafa.

Ainda, os produtos engarrafados da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina terão identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:

- a) Norma de rotulagem para o rótulo principal: identificação do nome geográfico da IP “Vinhos de Altitude de Santa Catarina”, acompanhado da expressão Indicação de Procedência.
- b) Norma de rotulagem para o contra-rótulo: além das informações facultadas pela legislação brasileira, o contra-rótulo poderá identificar a (s) variedade (s) utilizada (s) autorizada (s) e suas proporções.

Os vinhos que não tiverem a atestação de conformidade para uso da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina não poderão utilizar o selo da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina e/ou a identificação prevista no item “a” deste artigo.

Parágrafo primeiro

Qualquer alteração destas normas de rotulagem dos vinhos da IP Vinho de Altitude de Santa Catarina deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 15º - Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na Vitivinicultura

Os produtores de vinhos da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina buscarão implementar ações visando a promover a sustentabilidade ambiental, aplicáveis aos vinhedos, vinícolas e às propriedades onde se dá a produção vitivinícola. Tais ações estarão orientadas para o atendimento do marco regulatório legal, bem como para outras iniciativas que promovam a sustentabilidade ambiental na IP.

Parágrafo único

Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental no âmbito da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO

Art. 16º - Conselho Regulador

A IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído nos estatutos do Vinho de Altitude – Produtores e Associados, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto por ela distinguido, além da defesa e da promoção da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Art. 17º - Plano de Controle

- a) O cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina 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 Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina especificadas no **Capítulo V**, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina” (Plano de Controle);
- c) Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:
 - Cadastro dos vinhedos destinados à elaboração do produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
 - Cadastro dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento e engarrafamento do produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.
- d) Os principais pontos de controle e métodos de avaliação indicativos 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	Método de avaliação ¹
Vitícolas	
Zona de produção das uvas	a, b
Variedades autorizadas	a, b
Sistema de condução e produtividade dos vinhedos	a, b
Gradação da uva para vinificação	a
Proibições: vinhedos em estufa	c, b
Enológicos	
Local de esmagamento da uva, fermentação, envelhecimento e destilação	a, b
Local de engarrafamento e rotulagem	a, b
Rendimento máximo da uva em mosto para espumante natural	a
Porcentagem de uva nos vinhos varietais	a
Porcentagem de vinho da safra nos vinhos safrados	a
Uso de barricas e madeira de carvalho	a, b
Variedades de uvas usadas na elaboração de vinhos brancos e rosados	a
Restrições quando aos limites de chaptalização para o produto da IP	d
Outros padrões de identidade e qualidade química específica do produto da IP	d
Padrões de identidade e qualidade organoléptica do produto da IP	e
Produtos prontos embalados	
Tipo e volume do vasilhame	f
Padrões de rotulagem do produto da IP	f
Outros controles	
Declaração de produtos elaborados para a IP	a
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	c
Atendimento aos princípios da IP	c, b

¹**Métodos de avaliação:** a - Controle documental; b - Controle de campo automático em caso de anormalidade; c - Termo de compromisso entre as partes; d - Exame analítico; e - Degustação do vinho; f - Controle documental ou de campo.

CAPÍTULO VII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI

Art. 18º - São direitos dos produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

- Fazer uso da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina nos vinhos distinguidos pela mesma;

Art. 19º - São deveres dos produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

- a) Zelar pela imagem da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- b) Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- c) Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- d) Adotar as medidas normativas previstas no Plano de Controle da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, bem como outras necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador.

Art.20º - Princípios da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

São princípios dos produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

Assim, os produtores da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina não poderão utilizar em seu produto, sejam eles sejam eles da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina ou outros vinhos ou derivados da uva e do vinho, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

Art. 21º - Infrações à IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

- a) O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina;
- b) O descumprimento dos princípios da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Art. 22º - Penalidades para as infrações à IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina, por parte dos produtores

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito;
- c) Suspensão temporária da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Parágrafo único

Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para preservar a IP Vinhos de

Altitude de Santa Catarina, incluindo a desqualificação de vinho em processo de obtenção do atestado de conformidade como vinho da IP ou adotar providências visando o recolhimento de vinho da IP que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para o vinho da IP.

São Joaquim, de de 2019

Vinho de Altitude - Produtores e Associados