



IV - qualquer das formas dispostas nos incisos I, II e III.

Art. 16. O rótulo dos vinhos e derivados da uva e do vinho deverá conter, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome empresarial do produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

II - o endereço do estabelecimento produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

III - a classificação do estabelecimento de industrialização com relação à atividade;

IV - o número de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou o número de registro do estabelecimento importador, quando produto importado;

V - a denominação e a classificação do produto;

VI - a marca comercial;

VII - os ingredientes;

VIII - a expressão indústria brasileira, por extenso ou abreviada, quando for o caso;

IX - o conteúdo, expresso na unidade correspondente, de acordo com as normas específicas;

X - a graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;

XI - o grau de concentração e a forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;

XII - o grau de concentração acética, em porcentagem, quando se tratar de vinagre;

XIII - a identificação do lote ou da partida;

XIV - o prazo de validade; e

XV - frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.

§ 1º A aposição, no rótulo, de qualquer expressão, inclusive marca comercial, que qualifique o produto deverá observar estritamente o respectivo padrão de identidade e qualidade.

§ 2º O disposto neste artigo aplica-se aos produtos importados, podendo ser atendido mediante aposição de rótulo complementar em idioma português.

§ 3º O rótulo dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo do vinho ou derivado da uva e do vinho, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

## CAPÍTULO VII

### DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 17. Os derivados da uva e do vinho serão classificados em:

I - não fermentado e não alcoólico - integram essa classe o suco de uva, a polpa de uva, o caramelo de uva, o xarope de uva, o mosto simples ou virgem, o mosto conservado ou apagado, o mosto sulfitado, o mosto cozido, o mosto concentrado e o mosto concentrado retificado;

II - fermentado não alcoólico - integra essa classe o fermentado de uva desalcooolizado;

III - fermentado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermentação alcoólica; integram essa classe o vinho, o filtrado doce, a jeropiga e o mosto parcialmente fermentado;

IV - destilado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermento-destilação ou pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras, separados ou em conjunto; integram essa classe o conhaque, o **brandy** ou conhaque fino, a **grappa** ou grappa ou bagaceira, o pisco, o destilado de vinho aromático, a aguardente de vinho, o destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras e o álcool vínico;

V - vinagre - fermentado acético obtido a partir da transformação de vinho em ácido acético, pela ação de bactérias acéticas, nos termos definidos em ato administrativo; ou

VI - alcoólico por mistura - derivado alcoólico obtido pela mistura de vinho ou outra bebida alcoólica de origem vínica ou destilado alcoólico simples ou álcool etílico potável de origem agrícola com outras bebidas não alcoólicas ou outros ingredientes; integram essa classe o licor de conhaque fino ou de **brandy**, o licor de bagaceira ou de **grappa**, o coquetel ou a bebida alcoólica mista, a mistela, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (**cooler** com vinho), a mistela composta, a sangria e o mosto alcooolizado.

Art. 18. Derivados da uva e do vinho não alcoólicos são os que contiverem menos de meio por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, de álcool etílico potável, exceto os mostos, que poderão conter até um por cento de álcool etílico potável.

Art. 19. Derivados da uva e do vinho alcoólicos são os que contiverem meio por cento ou mais, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, de álcool etílico potável.

Art. 20. Os subprodutos derivados da uva e do vinho são ácidos orgânicos, corantes naturais, aromas, taninos e outros, a serem definidos em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 21. Serão considerados os seguintes critérios para determinação do percentual de matéria-prima ou ingrediente proveniente da uva ou do vinho nos derivados da uva e do vinho:

I - quando o ingrediente derivado da uva for não alcoólico ou vinho, o percentual deverá ser calculado em volume por volume;

II - quando o ingrediente for destilado de origem vínica, o percentual será calculado em álcool anidro; e

III - quando for vinagre, o percentual será calculado em acidez volátil, expressa em ácido acético.

## CAPÍTULO VIII

### DA PADRONIZAÇÃO DOS VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

#### Seção I

##### Disposições Preliminares

Art. 22. Os vinhos e derivados da uva e do vinho abrangidos por este Regulamento deverão atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar característica sensorial própria da matéria-prima vegetal, animal ou mineral de sua origem, ou cuja denominação ou marca se lhe assemelhe, e conter, obrigatoriamente, essa matéria-prima nos limites estabelecidos neste Regulamento e em atos administrativos complementares;

II - o suco de uva reconstituído, elaborado a partir do suco de uva concentrado ou desidratado, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o suco de uva integral;

III - para efeito deste Regulamento, a graduação alcoólica de vinhos e derivados da uva e do vinho será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico à temperatura de vinte graus **Celsius**;

IV - no vinho ou derivado da uva e do vinho que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosferas à temperatura de vinte graus **Celsius**;

V - a água destinada à produção de derivados da uva e do vinho deverá observar o padrão oficial de potabilidade;

VI - os coeficientes de congêneres, componentes voláteis não álcoois, substâncias voláteis não álcoois, componentes secundários não álcoois dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados serão definidos pela soma de acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expressos em acetaldeído), ésteres (expressos em acetato de etila), álcoois superiores (expressos pelo somatório dos mesmos) e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro;

VII - os coeficientes de congêneres dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

VIII - os açúcares adicionados ao produto serão expressos em glicose.

Art. 23. Os vinhos e derivados da uva e do vinho observarão os seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Art. 24. Os vinhos e derivados da uva e do vinho não previstos em lei poderão ser disciplinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observadas as disposições concernentes a sua classificação e atendida a característica peculiar do produto.

Parágrafo único. Os derivados da uva e do vinho que não dispuserem de padrões de identidade e qualidade definidos observarão os parâmetros estabelecidos em suas composições cadastradas.

#### Seção II

##### Do Mosto

Art. 25. Ao mosto em fermentação poderá ser adicionado o corretivo álcool vínico, mosto concentrado ou sacarose dissolvida com o mosto, em conjunto ou separadamente.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, após comprovação técnica, poderá permitir o uso de outros corretivos.

§ 2º As correções previstas neste artigo somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho nas zonas de produção.

Art. 26. O limite para correção referida no art. 25 deve corresponder a uma elevação máxima de:

I - para vinhos com graduação alcoólica de dez a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, elaborados a partir de uvas da variedade **Vitis vinifera**:

a) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e

b) um por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento;

II - para vinhos com graduação alcoólica de nove a treze por cento, em volume, a vinte graus **Celsius**, elaborados a partir de uvas da variedade híbrida ou americana:

a) três por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e

b) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento;

III - para a segunda fermentação de vinhos espumantes, será

permitido o acréscimo de até um e meio por cento em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados; e

IV - para os moscatéis espumantes, será permitido o acréscimo de até dois por cento, em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados.

Art. 27. Fica vedada a correção para vinhos de **Vitis vinifera** com graduação alcoólica inferior a dez por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, e para vinhos de uvas híbridas ou uvas americanas com graduação alcoólica inferior a nove por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**.

Art. 28. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá determinar anualmente, mediante ato próprio, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos, previstos no art. 25, poderão ser utilizados para a finalidade de correção do mosto e a sua proporção.

Art. 29. Em situações excepcionais, em ano e em regiões de produção com condições climáticas comprovadamente desfavoráveis à maturação das uvas e a partir da demanda do setor produtivo, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá aumentar a correção prevista no art. 26, respeitando-se o limite máximo de três por cento.

Art. 30. Em casos especiais e mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o mosto concentrado poderá ser fermentado, destinando-se o produto resultante à elaboração de álcool vínico.

#### Seção III

##### Dos Vinhos

Art. 31. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho de mesa será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **semi-seco** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco gramas de glicose por litro, sendo que para os vinhos de **Vitis vinifera** o limite máximo é de oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 32. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho fricante será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **semi-seco** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 33. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho fino será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **semi-seco** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 34. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho leve será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **semi-seco** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 35. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o espumante natural será classificado em:

I - **nature** - o que contiver até três gramas de glicose por litro;

II - **extra-brut** - o que contiver superior a três e até oito gramas de glicose por litro;

III - **brut** - o que contiver superior a oito e até quinze gramas de glicose por litro;

IV - **sec** ou seco - o que contiver superior a quinze e até vinte gramas de glicose por litro;

V - **semi-seco**, meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou

VI - doce - o que contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.

Art. 36. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho gaseificado será classificado em:

I - seco - o que contiver até vinte gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou

III - doce - o que contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.

Art. 37. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho licoroso será classificado em: