

I - seco - o que contiver até vinte gramas de glicose por litro; ou
II - doce - o que contiver superior a vinte gramas de glicose por litro.

Art. 38. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho composto será classificado em:
I - seco ou **dry** - o que contiver até quarenta gramas de glicose por litro;

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

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

Art. 39. O adoçamento do vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado.

Parágrafo único. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

Art. 40. Ficam proibidas a industrialização e a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º No caso de vinho, a proporcionalidade de que trata o **caput** não poderá ser superior a quatro quintos após a separação das borras.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, considerando as condições peculiares de cada safra, zonas de produção e as variedades de uvas, poderá estabelecer outros índices de proporcionalidade.

Seção IV Do Vinagre

Art. 41. O vinho destinado à elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a seis décimos por cento de ácido acético, em volume.

Art. 42. Os fornecedores de vinho destinado à elaboração de vinagre providenciarão a aquisição do vinagre para acetificá-lo até o limite mínimo previsto no art. 41 e o estocarão em tanque próprio, em prédio isolado, de forma a evitar contaminação.

Art. 43. A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino ou no local previsto no art. 42, com utilização de equipamento específico para tal fim.

Art. 44. A adição de corante ao vinagre de vinho tinto está condicionada à previsão em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 45. O ácido acético do vinagre deverá provir da fermentação acética do vinho.

Art. 46. É vedada a produção de vinagre artificial para uso alimentar.

CAPÍTULO IX DOS REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 47. Os vinhos e derivados da uva e do vinho deverão atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;

II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;

III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde previstos em legislação específica; e

V - conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Serão considerados impróprios para o consumo e impedidos de comercialização os vinhos e derivados da uva e do vinho que não atenderem ao disposto neste artigo.

CAPÍTULO X DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 48. O controle da produção e circulação da matéria-prima será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Parágrafo único. O controle da matéria-prima será efetuado de acordo com a quantidade e suas características físicas e químicas e, no caso do destilado alcoólico, em função do teor alcoólico, expresso em álcool anidro, e pela quantidade da matéria-prima empregada.

Art. 49. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abaste-

cimento fixará os requisitos para o transporte e avaliação da qualidade da uva destinada à industrialização.

CAPÍTULO XI DO CONTROLE DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 50. O controle da produção, envasilhamento, envelhecimento e circulação dos vinhos e derivados da uva e do vinho será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 51. Os vinhos e derivados da uva e do vinho destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 275 do Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010.

Parágrafo único. A elaboração e a denominação dos produtos típicos do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 52. Os vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de ingresso e comercialização no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados deverão observar os padrões de identidade e qualidade brasileiros.

§ 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados que não atenderem aos padrões de identidade e qualidade brasileiros somente serão liberados para comercialização mediante a comprovação oficial dos seguintes requisitos:

I - possuir característica típica, regional e peculiar do país de origem;

II - ser enquadrado na legislação do país de origem; e

III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região do país de origem.

Art. 53. As práticas enológicas para elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho serão disciplinadas em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 54. É permitida a venda fracionada de vinhos e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

CAPÍTULO XII DA CERTIFICAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 55. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de vinhos e derivados do vinho e da uva, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade e de indicação geográfica.

§ 1º O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio da utilização de sistema de identificação de perigos para a segurança, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, pela implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados.

§ 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente.

CAPÍTULO XIII DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS

Art. 56. Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com as atividades desenvolvidas e linhas de produção, deverão observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor da infraestrutura básica e de condições higiênico-sanitárias adequadas para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor de responsável técnico pela produção e manipulação, padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, ainda, no que couber, observar os preceitos relativos à inocuidade dos produtos.

§ 4º Todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou do ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, devendo prestar informações sobre esse controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sempre que solicitado.

§ 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no **caput** realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados contratados para esse fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 57. Os estabelecimentos produtores ou elaboradores, padronizadores, envasilhadores ou engarrafadores de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão apresentar mensalmente, em formulário próprio ou via sistema informatizado, até o dia 10 do mês subsequente, a declaração das vendas ou outras saídas devidamente documentadas, compras, transferências, manipulações ou transformações desses produtos ocorridas durante o mês, bem como a movimentação dos produtos enológicos utilizados.

Parágrafo único. As declarações previstas nos arts. 29 e 31 da Lei nº 7.678, de 1988, deverão ser fornecidas em formulário próprio ou via sistema informatizado disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO XIV DAS ZONAS DE PRODUÇÃO

Art. 58. Para efeito deste Regulamento, zona de produção é a região geográfica formada por parte ou totalidade de um ou mais Municípios, dentro de uma ou mais unidades da Federação, onde se realiza:

I - a produção de uva destinada à industrialização;

II - a industrialização da uva; ou

III - as atividades previstas nos incisos I e II.

§ 1º A unidade da Federação onde existir a produção e industrialização da uva também será considerada zona de produção.

§ 2º São zonas de produção:

I - Rio Grande do Sul:

a) Alto Uruguai;

b) Campanha;

c) Campos de Cima da Serra;

d) Depressão Central;

e) Encosta do Sudeste;

f) Encosta Inferior do Nordeste;

g) Missões;

h) Planalto Médio;

i) Serra Gaúcha; e

j) Serra do Sudeste;

II - Santa Catarina:

a) Litoral Sul Catarinense;

b) Planalto Catarinense;

c) Vale do Rio do Peixe; e

d) Vale do Rio Tijucas;

III - Paraná:

a) Região da Grande Curitiba; e

b) Região de Maringá;

IV - São Paulo:

a) Região de Jundiaí; e

b) Região de São Roque;

V - Minas Gerais:

a) Cerrado Mineiro;

b) Região Sul - Sudoeste de Minas; e

c) Vale do Alto São Francisco;

VI - Espírito Santo: Região Serrana do Espírito Santo;

VII - Mato Grosso: Região de Nova Mutum;

VIII - Goiás: Centro-Sul Goiano;

IX - Bahia: Região de Petrolina e Juazeiro; e

X - Pernambuco: Região de Petrolina e Juazeiro.

CAPÍTULO XV DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 59. As ações de inspeção e de fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Regulamento se efetivarão em caráter permanente e constituirão atividade de rotina.

Parágrafo único. Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos estarão obrigados a prestar informações, apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados.

Art. 60. Constituem, também, ações de inspeção e fiscalização as auditorias das ferramentas de controle de qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Parágrafo único. Constituem ferramentas de controle de qualidade a serem auditadas os programas de boas práticas de fabricação e de análise de perigos e pontos críticos de controle, entre outros, implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 61. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de conferir e controlar: