

**R E G U L A M E N T O**

**V I T I V I N Í C O L A**

**D O M E R C O S U L**

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

Capítulo I	Objeto e Âmbito de Aplicação
Capítulo II	Definições de Produtos
Capítulo III	Práticas Enológicas Permitidas
Capítulo IV	Produtos de Uso Enológico
Capítulo V	Métodos Analíticos e Limites
Capítulo VI	Discordâncias Analíticas
Capítulo VII	Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas
Capítulo VIII	Circulação de Produtos Vitivinícolas
Capítulo IX	Normas de rotulado e etiquetado
Capítulo X	Disposições especiais

## **REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL**

### **Capítulo I**

#### **OBJETO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

**1.1.-** Todos os produtos vitivinícolas que circulam no Mercosul, deverão cumprir com as estipulações estabelecidas no presente Regulamento, e com as características analíticas da região do Estado Parte produtor.

**1.2.-** O presente Regulamento somente regerá aos efeitos de harmonizar as legislações e condições sob as quais circularão os produtos vitivinícolas dos Estados Partes. As legislações vitivinícolas de cada país manterão sua plena vigência dentro dos mesmos, de modo a preservar sua identidade vitivinícola no âmbito do Mercosul.

**1.3.-** Todas as especificações do presente Regulamento Vitivinícola, regerão também para os produtos provenientes de outras regiões ou países que ingressem a quaisquer dos Estados Partes.

**1.4.-** Os Estados Partes harmonizarão suas legislações basicamente em função dos convênios, princípios normativos e recomendações da O.I.V.

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

### Capítulo II

#### DEFINIÇÕES DE PRODUTOS

##### 2.1.- VINHO

Vinho é exclusivamente a bebida que resulta da fermentação alcoólica completa ou parcial da uva fresca, esmagada ou não, ou do mosto simples ou virgem, com um conteúdo de álcool adquirido mínimo de 7% (V/V a 20° C).

##### 2.2.- CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS

Os vinhos se classificarão:

###### 2.2.1.- Em relação a sua classe:

- De mesa
- Leve
- Fino ou V.C.P. (Vino de Calidad Preferente)
- Espumante
- Frisante
- Gaseificado
- Licoroso
- Composto

###### 2.2.1.1 - VINHO DE MESA

É o vinho com conteúdo alcoólico de 8,6 a 14 % em volume, podendo conter até 1 (uma) atmosfera de pressão a 20° C.

###### 2.2.1.2 - VINHO LEVE

É o vinho com graduação alcoólica de 7 a 8,5 % em volume, obtido exclusivamente pela fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a vindima, na região produtora.

###### 2.2.1.3.- VINHO FINO OU V.C.P. (VINO DE CALIDAD PREFERENTE)

É o vinho com graduação alcoólica de 8,6 a 14,0% em volume, proveniente exclusivamente de variedades "Vitis vinífera", a exceção das variedades Criolla Grande e Cereza, elaborados mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais.

2.2.1.3.1 - Na República Oriental do Uruguai, o Vinho Fino se denominará Vino de Calidad Preferente (V.C.P.).

###### 2.2.1.4 - VINHOS ESPUMANTES NATURAIS

São os vinhos cujo anidrido carbônico provem da fermentação em recipientes fechados e com pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20° C.

###### 2.2.1.4.1 - ESPUMANTE OU ESPUMOSO NATURAL

É o vinho cujo o anidrido carbônico provem de uma segunda fermentação alcoólica do vinho na garrafa (método champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método charmat) com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C e graduação alcoólica de 10 a 13 % em volume a 20° C.

###### 2.2.1.4.2 - MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL

###### ESPUMANTE

É o vinho cujo anidrido carbônico provem da fermentação em recipiente fechado do mosto ou mosto conservado de uva

Moscatel ou Moscato, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20° C. e um conteúdo alcoólico de 7 a 10 % em volume e um remanescente mínimo de açúcar natural de 60 gramas por litro. Para o Brasil, o remanescente mínimo de açúcar natural será de 20 gramas por litro.

#### **2.2.1.5 - VINHO FRISANTE**

É o vinho com conteúdo alcoólico de 7 a 14 % em volume, com um conteúdo de anidrido carbônico de 1,1 até 2 atmosferas de pressão a 20° C. , natural ou gaseificado.

#### **2.2.1.6 - VINHO GASEIFICADO**

É o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro por qualquer processo, devendo apresentar um conteúdo alcoólico de 7 a 14 % em volume e uma pressão compreendida entre 2,1 e 3,9 atmosferas a 20° C.

#### **2.2.1.7 - VINHO LICOROSO**

É o vinho com conteúdo alcoólico natural ou adquirido de 14 a 18 % em volume, sendo permitido o uso de álcool etílico, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

#### **2.2.1.8 - VINHO COMPOSTO**

É o vinho com conteúdo alcoólico de 14 a 20 % em volume, obtido pela adição ao vinho de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico, açúcar, caramelo e mistelas simples.

Deverá conter um mínimo de 70 % de vinho.

O vinho composto se classifica em:

**2.2.1.8.1 - VERMUTE:** o vinho composto que contiver *Artemisia sp.* predominante entre seus componentes aromáticos, com adição de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas.

**2.2.1.8.2- QUINADO:** é o vinho composto que contenha Quina (*Chinchona* ou seus híbridos).

**2.2.1.8.3 - GEMADO :** o vinho composto que contenha gema de ovo.

**2.2.1.8.4 - COMPOSTO COM JURUBEBA:** o vinho composto que contenha jurubeba (*Solanum paniculatum*)

**2.2.1.8.5 - COMPOSTO COM FERROQUINA:** o vinho composto que contenha citrato de ferro amoniacal e quinino.

#### **2.2.2.-Em relação a sua cor:**

- 1 - Tinto
- 2 - Rosado/Rosé/Clarete
- 3 - Branco

#### **2.2.3.-Em relação ao conteúdo de açúcar, expresso em g/l de glicose:**

##### **Para os vinhos LEVES, DE MESA, FRISANTE e FINOS:**

- Seco: até 4 (quatro) gramas de açúcar por litro.
- Demi-sec; Meio-seco; Abocado: superior a 4 e até 25 g/l de açúcar.
- Suave ou Doce: superior a 25 e até 80 g/l de açúcar.

##### **Para os vinhos ESPUMANTES NATURAIS OU GASEIFICADOS:**

- Nature: até 3 (três) gramas de açúcar por litro.
- Extra-brut: superior a 3 e até 8 g/l de açúcar.
- Brut: superior a 8 e até 15 g/l de açúcar.
- Sec ou Seco: superior a 15 e até 20 g/l de açúcar.

- Demi-sec, Meio-doce, Meio-seco: superior a 20 e até 60 g/l de açúcar.
- Doce: superior a 60 g/l de açúcar.

**Para os vinhos LICOROSOS:**

- Seco: até 20 (vinte) gramas de açúcar por litro.
- Doce: superior a 20 g/l de açúcar.

**Para os vinhos COMPOSTOS:**

- Seco ou Dry: até 40(quarenta) g/l de açúcar.
- Meio-seco, Meio-doce: superior a 40 e até 80 g/l açúcar.
- Doce: superior a 80 g/l de açúcar.

## **2.3.- MOSTOS**

### **2.3.1 - MOSTO SIMPLES OU VIRGEM**

É o produto líquido com presença ou não de partes sólidas obtido naturalmente ou por procedimentos mecânicos como moido ou prensado da uva fresca, ou outros métodos tecnologicamente adequados, sem que haja iniciado a fermentação e mantendo este estado de forma espontânea, sem nenhuma adição de conservantes, e cuja graduação alcoólica seja inferior a 1% (v/v a 20° C).

### **2.3.2 - MOSTO CONSERVADO OU APAGADO**

É o mosto simples ou virgem submetido a processos físicos admitidos e tecnologicamente adequados que impeçam ou limitem sua fermentação alcoólica até 1% (v/v a 20°C).

### **2.3.3 - MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO**

É o mosto conservado com um conteúdo de álcool entre 1% e 5% (v/v a 20° C)

### **2.3.4 - MOSTO SULFITADO**

É o mosto conservado mediante a adição de anidrido sulfuroso ou metabisulfito de potássio.

### **2.3.5 - MOSTO CONCENTRADO**

É o produto obtido pela desidratação parcial do mosto não fermentado, apresentando um mínimo de 1,240 de densidade a 20° C. e que não haja sofrido caramelização sensível.

#### **2.3.5.1 - MOSTO CONCENTRADO RETIFICADO**

É o mosto concentrado submetido a processos admitidos e tecnologicamente adequados para a eliminação de todos os componentes não açucarados.

### **2.3.6 - XAROPE DE UVA**

É o produto obtido pela concentração avançada do mosto através do fogo direto ou vapor, sensivelmente caramelizado e com um conteúdo mínimo de 500 gramas por litro de açúcares redutores.

### **2.3.7 - CAMELO DE UVA**

É o produto com alto grau de caramelização obtido pelo aquecimento do mosto a fogo direto ou vapor. Seu conteúdo de açúcares redutores não deverá ser superior a 200 gramas por litro.

### **2.3.8 - SUCO DE UVA**

É a bebida não fermentada e estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtida do mosto simples ou virgem, sulfitado ou concentrado com uma graduação alcoólica de até 0,5% em volume a 20° C. Poderá ser admitido em caso de fermentação acidental, um conteúdo alcoólico de até 1% em volume.

### **2.3.9 - MOSTOS ADICIONADOS DE ÁLCOOL**

#### **2.3.9.1 - MOSTO ALCOÓLIZADO**

É o produto para edulcorar, suavizar ou concentrar, obtido exclusivamente durante o período de vindima, com mosto virgem e/ou mosto em fermentação alcoolizados com álcool vínico. O produto final

deverá ter como mínimo 13% e máximo de 16% de álcool em volume e um conteúdo não inferior a 120 gr/l de açúcares redutores.

#### **2.3.9.2 - MISTELA OU MISTELA SIMPLES**

É o mosto simples não fermentado, adicionado de álcool etílico até um limite máximo de 18 % de álcool em volume e com teor de açúcar de uva não inferior a 100 gramas por litro, sendo proibida a adição de sacarose ou outro edulcorante.

#### **2.3.9.3 - MISTELA COMPOSTA**

É o produto com graduação alcoólica de 15 a 20 % em volume, que contém um mínimo de 70 % de mistela e 15 % de vinho de mesa, adicionado de substâncias amargas e/ou aromáticas.

#### **2.3.9.4 - JEROPIGA**

É a bebida elaborada com mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico, com graduação alcoólica máxima de 18% em volume e teor mínimo de açúcar de 70 g/l.

#### **2.3.9.5 - PINEAU**

É a bebida obtida a partir do mosto ou suco de uvas frescas das variedades Ugni blanc, Saint Emilion, Folle blanc ou Colombar, com álcool vínico envelhecido e brandy. A mistura deverá ter um envelhecimento mínimo de 6 meses em barricas de madeira e sua graduação alcoólica deverá estar compreendida entre 16 e 22% em volume a 20°

C.

### **2.4 - AGUARDENTES**

São os produtos obtidos da destilação dos vinhos e/ou seus derivados.

#### **2.4.1 - AGUARDENTE DE VINHO**

É a bebida com uma graduação alcoólica de 36% a 54% em volume a 20° C, obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva.

#### **2.4.2 - BRANDY**

É o aguardente de vinho com um envelhecimento mínimo de 6 meses ( como exceção para este produto se permitirá o uso de recipientes de mais de 700 litros para seu envelhecimento, em cujo caso o período mínimo será de um ano)

#### **2.4.3 - AGUARDENTE DE BAGAÇO/BAGACEIRA**

É a bebida com graduação alcoólica de 35 a 54% em volume a 20° C obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser feita uma retificação parcial seletiva. Se admite o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres.

### **2.5 - DESTILADOS**

#### **2.5.1 - DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES**

É o produto com uma graduação alcoólica superior a 54% em vol. e inferior a 95% vol. a 20°, destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou destiloretificação parcial seletiva de mostos e/ou sub-produtos provenientes unicamente de matérias primas de origem agrícola de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica. A destilação deverá ser efetuada de modo que o destilado presente aroma e sabor proveniente das matérias primas utilizadas, dos derivados do processo fermentativo e dos formados durante a destilação.

#### **2.5.2. ÁLCOOL ETÍLICO POTAVEL DE ORIGEM AGRICOLA**

É o produto com graduação alcoólica mínima de 95% em volume a 20° C

obtido pela destiloretificação de mostos provenientes unicamente de matérias primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também do produto da retificação de aguardentes ou de destilados alcoólicos simples. Na denominação de álcool etílico potável de origem agrícola, quando se faça referência à matéria prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria prima.

#### **2.5.2.1 - ÁLCOOL VÍNICO**

É o álcool etílico potável de origem agrícola, que se obtém exclusivamente pela destilação e retificação de vinhos, produtos e subprodutos derivados da fermentação da uva.

#### **2.5.3 - DESTILADOS DE VINHOS AROMÁTICOS**

É a bebida com uma graduação de 35% a 54% em volume a 20° C obtida a partir de destilados alcoólicos simples de vinhos, elaborados com uvas devidamente reconhecidas e aceitadas por seus aromas e sabores, podendo ser destilados na presença das borras.

### **2.6 - COQUETES DE VINHO**

#### **2.6.1 - COOLER**

É a bebida com conteúdo alcoólico de 3,5 a 7 % em volume, obtida pela mistura de vinho de mesa, sucos de uva ou outras frutas e água potável, podendo ser gaseificado e adicionado de açúcares.

Deverá conter no mínimo, 50 % de vinho de mesa que poderá ser substituído parcialmente por suco de uva, devendo a graduação alcoólica ser proveniente exclusivamente do vinho de mesa, sendo proibida a adição de álcool etílico ou outro tipo de bebida alcoólica.

O Cooler poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo.

#### **2.6.2 - SANGRIA**

É a bebida obtida pela mistura de vinhos e sucos (concentrados e/ou diluídos), polpa, extratos ou essências naturais de frutas com adição ou não de almibar/xarope, seja qual for seu conteúdo de açúcares e eventualmente anidrido carbônico

A proporção mínima de vinho no produto final deverá ser de 60 % e o conteúdo alcoólico real de 7 a 12 % em volume a 20° C.

### **2.7 - BEBIDAS DE FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA PARCIAL**

É a bebida obtida pela fermentação parcial de qualquer dos mostos definidos, opcionalmente adicionado de vinho de mesa e/ou anidrido carbônico e com uma graduação alcoólica inferior ou igual a 5% (v/v a 20° C)

#### **2.7.1 - FILTRADO DOCE**

É o produto com graduação alcoólica de até 5 % em volume, proveniente do mosto de uva simples conservado ou concentrado, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa e opcionalmente ser gaseificado até 3 atmosferas a 20° C.

#### **2.7.2 - CHICHA DE UVA**

É o produto resultante da fermentação parcial do mosto, detida antes de atingir 5 % em volume de álcool e com um conteúdo mínimo de açúcares redutores de 80 gr/l.

É vedada a elaboração de chicha a partir de mosto concentrado.

### **2.8 - VINAGRE DE VINHO**

É o produto obtido pela fermentação acética do vinho com um mínimo de 4% de acidez volátil expressa em ácido acético.

O vinho destinado como matéria prima para elaboração de vinagre, deverá ser previamente desnaturado e/ou acetificado. A expressão VINAGRE é de uso privativo do produto obtido da fermentação acética do vinho.



Os vinagres obtidos pela fermentação acética de outras matérias primas diferentes ao vinho deverão denominar-se com o nome da matéria prima de sua origem, com caracteres gráficos de igual dimensão.

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

### Capítulo III

#### PRÁTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS

##### 3.1 - VINIFICAÇÃO

É a fermentação alcoólica total ou parcial da uva fresca, esmagada ou não, e/ou do mosto simples ou virgem, com um conteúdo alcoólico mínimo de 7% (v/v a 20° C).

Quando as condições tecnológicas (ósmose inversa) assim justificarem, o conteúdo mínimo de álcool poderá ser fixado em 5% em volume a 20° C de acordo à legislação vigente na região.

Para Argentina a uva deverá proceder somente de vitis viniferas.

##### 3.2 - Concentração de mostos.

3.2.1.-Definição: desidratação parcial do mosto.

3.2.2.-Objetivo: eliminar do mosto a quantidade de água necessária para assegurar sua conservação através da concentração de açúcar.

3.2.3.-Procedimentos físicos:

- a) evaporação a vácuo e a fogo direto.
- b) crioconcentração
- c) osmose inversa.

##### 3.3.- Conservação dos mostos.

3.3.1.-Definição: impedir a fermentação dos mostos por procedimentos físicos e/ou químicos.

3.3.2.-Objetivo: estabilização biológica dos mostos.

3.3.3.-Procedimentos:

a) Físicos:

- tratamento por frio.
- tratamento por calor.

- tratamento em atmosfera inerte (anidrido carbônico ou nitrogênio)
- ultrafiltração.

b) Químicos:

- adição de anidrido sulfuroso ou seu sal de potássio.

### 3.4.- Acidificação de mostos e vinhos.

**3.4.1.-Definição:** aumento da acidez de titulação e da acidez real(diminuição do pH).

**3.4.2.-Objetivo:** obter mostos e vinhos de composição equilibrada.

**3.4.3.-Procedimentos:**

- a) em mostos por adição de ácidos tartárico e málico.
- b) em vinhos por adição de ácidos tartárico, láctico e cítrico.
- c) em mostos destinados a concentração por tratamento com resinas de intercâmbio iônico.

**3.4.4.- Prescrição:** está proibida a adição de ácidos minerais e a prática simultânea de enriquecimento e acidificação de mostos.

### 3.5.- Desacidificação de mostos e vinhos.

**3.5.1.-Definição:** diminuição da acidez de titulação e da acidez real(aumento do pH).

**3.5.2.-Objetivo:** obter mostos e vinhos de composição equilibrada.

**3.5.3.-Procedimentos:**

- a) Físicos: tratamento de frio.
- b) Químicos:
  - uso de carbonato de cálcio(não permitido na Argentina)
  - tartarato neutro de potássio.
  - carbonato ou bicarbonato de potássio(não permitido na Argentina).
- c) em mostos destinados a concentração por tratamentos com resinas de intercâmbio iônico.

### 3.6.- Enriquecimento de mostos:

**3.6.1.-Definição:** adição de açúcares ao mosto para vinificar(esta prática não é permitida na Argentina).

**3.6.2.-Objetivos:** corrigir eventuais deficiências do conteúdo de açúcar do mosto quando se apresentam condições desfavoráveis para atingir a maturação suficiente das uvas destinadas a vinificação.

**3.6.3.-Procedimentos:**

- a) concentração parcial.
- b) adição de mosto concentrado(MC).
- c) adição de mosto concentrado retificado(MCR).
- e) adição de sacarose(chaptalização).

### 3.7.- Edulcoração de vinhos.

**3.7.1.-Definição:** adição de um edulcorante ao vinho.

**3.7.2.-Objetivos:** obter vinhos de diferentes graus de doçura a partir de um vinho base seco.

**3.7.3.-Procedimentos:**

- a) adição de mosto concentrado.
- b) adição de mosto concentrado retificado.
- c) adição de mosto sulfitado.
- d) adição de mosto alcoolizado.
- e) adição de mistela.
- f) adição de sacarose.(prática não permitida na Argentina)

g) adição de xarope de alta frutose (não permitido no Brasil e Argentina)

### **3.8.- Alcoolização de mostos e vinhos.**

**3.8.1.-** Definição: adição de álcool vínico ou potável a mostos e vinhos.

**3.8.2.-** Objetivos: a) elaboração de mistelas simples, compostas e mosto alcoolizado.

b) corrigir deficiências alcoólicas. (prática não permitida na Argentina. No Brasil somente é permitido álcool vínico)

c) elaboração de vinhos licorosos e jeropíga.

### **3.9.- Uso de frio e calor.**

**3.9.1.-** Definição: aplicação de frio e calor na elaboração e conservação dos vinhos.

**3.9.2.-** Objetivos: controle de fermentação e/ou estabilização dos vinhos.

### **3.10.- Tratamento com carvão ativado.**

**3.10.1.-** Definição: adição de carvão ativado.

**3.10.2.-** Objetivos: correção da cor dos mostos, vinhos brancos e bases para elaboração de vinhos compostos e espumantes.

**3.10.3.-** Prescrição: o tratamento não poderá ser feito para mudar o tipo do vinho em relação à cor.

### **3.11.- Tratamentos com clarificantes.**

**3.11.1.-** Definição: adição aos mostos e vinhos de substâncias que favoreçam a precipitação de matérias em suspensão.

**3.11.2.-** Objetivos: contribuir com a clarificação espontânea de mostos e vinhos.

**3.11.3.-** Procedimentos: adição de substâncias com propriedades clarificantes de origem mineral e orgânicas admitidas, como: bentonite, caolin, albumina de ovo, hemoglobina, caseína, caseinatos de potássio e de cálcio, gelatina, tanino, sílica coloidal.

**3.11.4.-** Prescrição: não serão permitidas substâncias clarificantes que possam transmitir odores e/ou sabores estranhos ou que incorporem impurezas.

### **3.12.- Tratamento com ferrocianeto de potássio (clarificação azul).**

**3.12.1.-** Definição: adição aos mostos e vinhos de ferrocianeto de potássio.

**3.12.2.-** Objetivo: diminuir os conteúdos de ferro, cobre e metais pesados em mostos e vinhos para prevenir enturvamentos.

**3.12.3.-** Observações: as doses de ferrocianeto de potássio a utilizar deverão ser estabelecidas por ensaios. Esta prática é estritamente regulamentária e controlada.

### **3.13.- Tratamento com fitato de cálcio.**

**3.13.1.-** Definição: adição de fitato de cálcio ao vinho.

**3.13.2.-** Objetivo: diminuir o conteúdo de ferro para prevenir o enturvamento férrico.

### **3.14.- Tratamento com enzimas.**

**3.14.1.-** Definição: adição de enzimas à uva esmagada, mostos e vinhos.

**3.14.2.-** Objetivo: facilitar a degradação das pectinas e a extração de matérias corantes e substâncias aromáticas.

### **3.15.- Uso de leveduras.**

**3.15.1.-** Definição: adição de leveduras aos mostos e vinhos.

**3.15.2.-** Objetivo: induzir, regularizar e conduzir o processo de fermentação.

### **3.16.- Uso de ativadores da fermentação.**

**3.16.1.-** Definição: adição de nutrientes e fatores de crescimento aos mostos e vinhos.

**3.16.2.-** Objetivo: ativar a multiplicação das leveduras.

**3.16.3.-**Procedimentos: adição de fosfatos, sulfatos, carbonato e bicarbonato de amônia, vitaminas e ativadores de crescimento.

**3.17.- Indução da fermentação malolática.**

**3.17.1.-**Definição: emprego de bactérias lácticas.

**3.17.2.-**Objetivo: induzir a fermentação malolática para melhorar as características sensoriais do vinho.

**3.18.- Uso de gases inertes.**

**3.18.1.-**Definição: utilização de gases inertes na tecnologia enológica.

**3.18.2.-**Objetivo: conservação de mostos e vinhos, proteção nas trasfegas e engarrafamento de vinhos tranquilos e para a filtração, trasfega e engarrafamento isobarométrico de vinhos espumantes.

**3.19.- Uso de anidrido sulfuroso.**

**3.19.1.-**Definição: adição aos mostos e vinhos de anidrido sulfuroso na forma gasosa, solução aquosa ou seu sal de potássio.

**3.19.2.-**Objetivo: aplicação das propriedades antisépticas e anti-oxidantes do anidrido sulfuroso.

**3.19.3.-**Observações: os conteúdos de anidrido sulfuroso do vinho liberado ao consumo deverão obedecer os limites máximos estabelecidos no presente Regulamento.

**3.20.- Uso de ácido ascórbico e seu sal de potássio.**

**3.20.1.-**Definição: adição de ácido ascórbico e seu sal de potássio aos mostos e vinhos.

**3.20.2.-**Objetivo: proteger os mostos e vinhos da oxidação.

**3.21.- Uso de ácido sórbico e seu sal de potássio.**

**3.21.1.-**Definição: adição de ácido sórbico e sorbato de potássio ao vinho.

**3.21.2.-**Objetivo: estabilização biológica de vinhos com açúcar residual complementando a ação do anidrido sulfuroso.

**3.22.- Uso de ácido metatartárico.**

**3.22.1.-**Definição: adição de ácido metatartárico ao vinho.

**3.22.2.-**Objetivo: prevenir a precipitação de sais tartáricos.

**3.23.- Uso de cremor de tártaro ou tartarato de cálcio ou bitartarato de potássio.**

**3.23.1.-**Definição: adição de cremor de tártaro, tartarato de cálcio ou bitartarato de potássio ao mosto, suco de uva e vinho.

**3.23.2.-**Objetivo: utilização de núcleos de cristalização para a precipitação dos sais tartáricos.

**3.24.- Uso de coadjuvantes de filtração.**

**3.24.1.-**Definição: utilização de auxiliares na filtração de mostos e vinhos.

**3.24.2.-**Objetivo: reter partículas para sua separação do meio.

**3.24.3.-**Procedimentos: emprego de terras diatomáceas, perlitas, pastas, pós e placas de celulose.

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

### Capítulo IV

#### PRODUTOS DE USO ENOLÓGICO

**4.1.-** Os produtos autorizados nas Práticas Enológicas Permitidas deverão cumprir com as condições de uso e com as especificações analíticas que se estabelecem na normativa especial ou seja o "Codex Enológico Internacional".

Os referidos produtos deverão estar cadastrados e autorizados perante os órgãos competentes.

**4.2.-** Será requisito de caráter geral que os produtos de uso enológico utilizados para as práticas admitidas não alterem a composição original do produto.

**4.3.-** É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades substanciais e originais do produto com a finalidade de esconder uma alteração do mesmo.

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

### Capítulo V

#### MÉTODOS ANALITICOS E LIMITES ADMITIDOS

5.1.-Metodología analítica: a seguir a descrição dos componentes, o método usual, o método de referência e a unidade de medida:

Componente Unidade	Método usual	Método de referência	
Densidade relativa	Aerometria a 20 C.	Picnometría	D 20/20
Álcool vol	Destilação direta e lei- tura por aerometria a 20°C	Picnometría	%
Acidez total	Acidimetria usando azul de bromotimol.	Potenciometría	meq/L
Acidez volátil	Método de Jaulmes, res- tando anidrido sulfuroso e ácido sórbico quando necessário.	O mesmo.	meq/L
pH	Potenciometria.	O mesmo	un. pH
Extrato seco	Densimétrico(ind) .	O mesmo.	g/L
Açúcares redutores Causse Bonans		O.I.V.	g/L
Cinzas	Incineração a 500-550 C e gravimetria.	O mesmo.	g/L
Alcalinidade das cinzas	Titulação indireta	O mesmo	meq/L
Anidrido sulfuroso livre.	Iodometria.	Método O.I.V.	mg/L
Anidrido sulfuroso total	Iodometria(Ripper).	Método O.I.V.	mg/L

Anidrido sulfuroso total (mostos)	Método de Monier Williams modificado por AOAC	O mesmo	mg/L
-----------------------------------	---	---------	------

Glicerina	Espectrofotometria com fluoroglucina e tecnica de Queiros Vasconcelos.	Espectrofotometria com fluoroglucina	g/L
-----------	--	--------------------------------------	-----

Metanol	Colorimetria com reativo de Schiff o ácido cromotrópico	Cromatografia gasosa.	mg/L
---------	---	-----------------------	------

Presença de diglucosideo da malvidina	Qualitativo fluorescência com luz UV	O.I.V	mg/L
---------------------------------------	--------------------------------------	-------	------

=====

<b>Componente</b>	<b>Método usual</b>	<b>Método de referência</b>	
-------------------	---------------------	-----------------------------	--

=====

Cálcio	Gravimetria	Espectofotometria de absorção atômica.	mg/L
--------	-------------	--	------

Ácido sórbico	Arraste com vapor e determinação por espectofotometria.	HPLC	mg/L
---------------	---	------	------

Reação de ferrocianeto	Método O.I.V. com membrana de 0,45 microns.	O mesmo.	pos/neg
------------------------	---	----------	---------

Ferrocianeto férrico e ion ferrocianeto	Método O.I.V. com membrana de 0,45 microns.	O mesmo.	pos/neg
---	---	----------	---------

Matéria corante artificial	Método de Arata.	Cromatografia em capa delgada.	pos/neg
----------------------------	------------------	--------------------------------	---------

Cloretos	Argentimetria	O.I.V.	mg/L
----------	---------------	--------	------

Sulfatos	Turvidimetria	O.I.V.	mg/L
----------	---------------	--------	------

Potássio e sódio	Fotometria de chama.	Espectofotometria de absorção atômica.	mg/L
------------------	----------------------	--	------

Magnésio	Espectofotometria de absorção atômica.	O mesmo.	mg/L
----------	--	----------	------

Ferro, zinco e cobre	Colorimetrico	Espectofotometria de absorção atômica.	mg/L
----------------------	---------------	--	------

Arsênico	Método usual O.I.V. Espectrofotometria de absorção atômica com formação de hidratos.		mg/L
Chumbo	Colorimétrico	Espectrofotometria de absorção atômica com formação de hidratos.	mg/L
Cadmio	Espectrofotometria de absorção atômica	O mesmo	mg/L
Boro	Espectrofotometria OIV	O mesmo	mg/L
Desviação polarimétrica	Polarimetria.	O mesmo.	grau
Dietilenglicol	Cromatografia gasosa.	O mesmo.	mg/L
Açúcares não redutores (Sacarose)	Qualitativo: Identificação por cromatografia de papel ou placa. Quantitativo: hidrólises.	HPLC	g/L

<b>Componente</b>	<b>Método usual</b>	<b>Método de referência</b>	
<b>Unidade</b>			
Edulcorante sintético	Extração por solvente e identificação por cromatografia por placa.	HPLC	pos/neg
Ácido cítrico	Turvimétrico por bromo.	HPLC	g/L
Ácido tartárico	Colorimétrico com ácido vanádico.	HPLC	g/L
Ácido láctico	Colorimétrico com nitroprusiato e piperidina.	HPLC	g/L
L-lático	Enzimático	-----	g/L
D-lático	Enzimático	-----	g/L
Ácido málico	Colorimétrico com ácido cromotrópico.	HPLC	g/L
Sorbitol	Cromatografia sobre papel	HPLC	mg/L
Carbamato de etilo	Cromatografia gasosa com detetor seletivo de massa		



**5.2.- Limites admitidos:** a seguir a descrição dos componentes, seus limites e a unidade de medida:

<b>Componente</b>	<b>Limites admitidos</b>	<b>Unidade</b>
Álcool	Conforme definição de cada tipo de produto	% vol a 20 C.
Acidez total	mín: 40 - máx: 130	meq/L
Acidez volátil	máx: 20	meq/L
Açúcares redutores	Conforme definições de cada tipo	g/L
Sulfatos	máximo de 1,2 expresso em sulfato de potássio.	g/L
Cloretos	máximo de 1,0 expresso em cloreto de sódio.	g/L
Cinzas	vinhos brancos e rosados mín: 1,0 vinhos tintos mín: 1,5	g/L
Anidrido sulfuroso	máximo de 250,0 de anidrido sulfuroso total.	mg/L
Metanol	máximo de 300,0	mg/L
Ferrocianeto de potássio	negativo.	
<b>Componente</b>	<b>Limites admitidos</b>	<b>Unidade</b>
Ion ferrocianeto	negativo.	
Corantes artificiais	negativo.	
Diglicosídeo de malvidina	Máximo: 15,0 para vinhos de Vitis vinífera.	mg/L
Edulcorantes sintéticos	negativo.	
Ácido sórbico	máximo de 250,0 expresso em ácido sórbico.	mg/L
Sorbitol	máximo de 120,0.	mg/L

Sodio excedente	máximo de 230,0	mg/L
Calcio	máximo de 300,0 expresso em óxido de cálcio	mg/L
Cobre	Máximo 1,0	mg/L
Zinco	Máximo 5,0	mg/L
Chumbo	Máximo 0,3	mg/L
Cadmio	Máximo 0,01	mg/L
Arsénico	Máximo 0,2	mg/L
Boro	Máximo 80,0 expresso em ácido bórico	mg/L
Ácido cítrico	Máximo 1,0	g/L
Carbamato de etilo	Máximo 0,03	mg/L

**5.3.-** Órgãos designados e acordados para fornecer Certificados de Análises para produtos da uva e do vinho no Mercosul:

República Argentina: I.N.V.-Instituto Nacional de Vitivinicultura.

República Oriental do Uruguai: I.N.A.V.I.-Instituto Nacional de Vitivinicultura.

República Federativa do Brasil: Ministério da Agricultura (LANARV)

República do Paraguai: Ministério da Agricultura.

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

### Capítulo VI

#### DIFERENÇAS ANALÍTICAS

**6.1.-** Todos os produtos definidos e classificados neste Regulamento deverão ser analisados pelos Métodos aprovados e que ainda são recomendados pela O.I.V. A responsabilidade da realização das referidas análises estarão a cargo dos organismos reconhecidos pelos Estados Partes e especificados no Artigo 5.3.

**6.2.-** Se estabelece o direito à pericia de contraverificação. A mesma será praticada pelo Organismo Oficial do País de destino do produto, conforme os procedimentos regulamentares vigentes e aplicados os métodos estabelecidos neste Regulamento Vitivinícola, devendo em todos os casos dar a devida participação as partes interessadas.

## **REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL**

### **Capítulo VII**

#### **DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS RECONHECIDAS**

**7.1.-** Os organismos competentes de cada país poderão estabelecer Indicações Geográficas Reconhecidas ou Denominações de Origem Reconhecidas, desde que as mesmas atendam aos conceitos definidos neste Regulamento Vitivinícola do Mercosul.

**7.2.-** Denominação de Origem Reconhecida é o nome do país, da região ou do lugar utilizado para designar um produto originário deste país, desta região, deste lugar ou da área definida para este fim sob este nome, e reconhecido pelas autoridades competentes do respectivo país.

**7.2.1.-** No que se refere aos vinhos ou destilados de origem vitivinícola, a Denominação de Origem Reconhecida designa um produto cuja qualidade ou características são devidas exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, compreendendo os fatores naturais e os fatores humanos e, está subordinado à colheita da uva bem como à transformação no país, na região, no lugar ou área definida.

**7.3.-** Indicação Geográfica Reconhecida é o nome de um país, da região ou do lugar utilizado para designar um produto originário deste país, desta região, deste lugar ou da área definida para este fim sob este nome, e reconhecido pelas autoridades competentes do respectivo país.

**7.3.1.-** No que se refere aos vinhos, o reconhecimento deste nome está ligado a uma qualidade e/ou uma característica do produto, atribuída ao meio geográfico, compreendendo os fatores naturais ou os fatores humanos e, está subordinado à colheita da uva no país, na região, no lugar ou na área definida.

**7.3.2.-** No que se refere aos destilados de origem vitivinícola, o reconhecimento deste nome está ligado a uma qualidade e/ou a uma característica que o produto adquire numa fase decisiva de sua produção e, está subordinado à realização desta fase decisiva no país, na região, no lugar ou na área definida.

**7.4-** Os Estados Membros do Mercosul terão prazo de 20 dias úteis, posteriormente ao estabelecimento pelos mesmos de uma Indicação Geográfica Reconhecida ou de uma Denominação de Origem Reconhecida, para comunicar ao Comitê Vitivinícola do Mercosul.

**7.5.-** Os produtos vitivinícolas com Denominação de Origem ou Indicação Geográfica Reconhecida não deverão colocar nas etiquetas a indicação de procedência.

**7.5.1 -** Indicação de Procedência é o nome geográfico de regiões vitivinícolas a serem definidas conforme o que estabelece o item 7.6.

**7.6.-** As Denominações de Origem e as Indicações Geográficas Reconhecidas já existentes nos países do Mercosul, deverão ser comunicadas pelos canais correspondentes.

**7.7.-** As mudanças que se efetuarem, relacionadas as Regiões Vitivinícolas, Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas, deverão ser comunicadas pelos canais correspondentes.

**7.8.-** Os Estados Membros reconhecem o direito de qualquer um dos mesmos a adotar o sistema de respeito das Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas.

**7.9.-** Os Estados Membros que até a data de vigência do presente Regulamento utilizem as Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas, poderão continuar usando em seus mercados e entre si até que se resolvam a respeito mediante acordos internacionais. Não obstante os Estados poderão adotar o sistema de respeito as Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas..

## **REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL**

### **Capítulo VIII**

#### **CIRCULAÇÃO DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS ENTRE OS PAÍSES MEMBROS DO MERCOSUL**

**8.1.-** Com o objetivo de preservar a identidade dos produtos vitivinícolas de cada Estado Membro, os mesmos somente poderão circular em envases de até 5 litros de capacidade, salvo o disposto para Uruguai no parágrafo seguinte:

Em virtude de desenvolver-se na República Oriental do Uruguai um processo de reconversão vitivinícola, o vinho importado somente circulará em envases de até 1 litro de capacidade. A vigência da referida disposição será objeto de avaliação no ano de 2010, ou antes desta data, na medida que se concrete e execute o citado processo.

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

### Capítulo IX

#### NORMAS DE ROTULAGEM E ETIQUETADO

##### **9.1- DEFINIÇÃO:**

Se entende por “rótulagem” o conjunto das designações e demais menções, signos, ilustrações ou marcas que caracterizem o produto e figurem sobre a própria embalagem, incluindo o dispositivo de fechamento ou numa peça pindurada ou amarrada na embalagem.

**9.2-** A exceção da marca, da classificação e de expressões de uso comum, os produtos definidos no presente Regulamento circularão com rótulo em espanhol na Argentina, Uruguai e Paraguai e em português no Brasil.

**9.2.1.-** As indicações serão escritas em caracteres onde a dimensão e a cor sejam claramente legíveis e deverão estar impressas de tal maneira que resultem visíveis e indelévels.

**9.2.2.-** Fica proibido o emprego nas etiquetas ou rótulos de toda indicação, signo ou ilustração suscetível de criar confusão sobre a origem ou natureza do produto.

##### **9.3.- INDICAÇÕES OBRIGATÓRIAS:**

**9.3.1.-** Marca do produto.

**9.3.2.-** Graduação alcoólica expressada em % (percentagem) em volume.

Respeitados os limites estabelecidos a tolerância será de +- 0,5 %

**9.3.3.-** Os ingredientes serão de acordo com as normas técnicas vigentes.

**9.3.4.-** Conteúdo neto em cl (centilitros) ou ml (mililitros).

**9.3.5.-** País de origem mediante a frase: "Produto de....."

**9.3.6.-** Nome e endereço do produtor e engarrafador.

**9.3.7.-** Nome e endereço do importador.

**9.3.8.-** Classificação em relação a classe do vinho.

**9.3.9.-** Classificação em relação a cor do vinho.

**9.3.10.-** Classificação em relação aos conteúdos de açúcares redutores do vinho. Só poderá omitir-se no caso dos vinhos secos a exceção do Brasil onde será obrigatório.

**9.3.11 -** Número do lote.

**9.3.12 -** Registro do Produto ou número de análise.

**9.3.13 -** Informações que atendam ao Código de Defesa do Consumidor.

**9.3.14 -** A expressão "Gaseificado" para os vinhos com adição de gás carbônico.

**9.3.15 -** Vinho parcialmente desalcoholizado.

**9.3.16.-** Para vinhos de uvas americanas, indicação do nome das mesmas.

#### **9.4.- INDICAÇÕES FACULTATIVAS:**

**9.4.1.-** Pessoas que participem do processo de elaboração, engarrafamento ou comercialização.

**9.4.2.-** Nome da variedade. Quando mencionar:

Uma variedade: deverá ser composto por 75% no mínimo da variedade citada.

Duas variedades: deverão ser citadas em ordem decrescente de importância sendo que a variedade de menor participação não poderá ser inferior a 25 %.

**9.4.3.-** Ano de colheita ou Safra: deverá ser composto por 100 % de vinhos da safra citada.

**9.4.4 -** Código de barras.

**9.4.5.-** Indicação de Origem, de acordo às normas do Capítulo VII-Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas.

**9.4.6.-** Indicação de Procedência de acordo às normas do Capítulo VII-Denominações de Origem e Indicações Geográficas Reconhecidas.

Quando o vinho tenha sido engarrafado em zona diferente da qual foi elaborado se deverá indicar:

Procedência: região A

Envasado : região B

A dimensão desta informação deverá ser do dobro do menor termo gráfico do rótulo.

#### **9.5.-Na etiqueta ou rótulo principal deverá constar as seguintes informações obrigatórias ou facultativas:**

- A marca do vinho.

- A classe ou tipo de vinho.

- A graduação alcoólica em volume.

- O conteúdo líquido em cl.

- Variedade.

- Colheita (ano da safra).

- País de origem.

- Indicação de procedência, Indicação Geográfica ou Denominação de Origem Reconhecida.

- Nome e endereço do elaborador/envasador.

## REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL

### Capítulo X

#### DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

**10.1.-** Os Estados Partes antes de 01 de janeiro de 1.998 irão propor um mecanismo de substituição gradual da sacarose por açúcares derivados da uva com a finalidade de edulcoração de vinhos.

**10.2.** Os Estados Partes consideram benéfica a substituição de qualquer produto não vinico como sacarose, xarope de alta frutose e álcool etílico potável na elaboração de produtos vitivinícolas, enriquecimento de mostos e edulcoração de vinhos.

Algumas sugestões para as futuras correções do Regulamento Vitivinícola do Mercosul, propostas pelo Brasil na reunião do Sub-grupo 8 em Porto Alegre nos dias 10 e 11 de setembro de 1996:

- 1) 2.2.1.1.= ....com conteúdo alcoólico superior a 8,5 e até 14 %.....
- 2) 2.2.1.3.= ....com conteúdo alcoólico superior a 8,5 e até 14 %.....
- 3) 2.2.1.4.2.= acrescentar o tipo de espumante natural com suco de frutas (tipo Fizz) e propor nome.
- 4) 2.2.3.= Reservar as denominações constantes para os vinhos espumantes naturais e gaseificados, somente para naturais. Para gaseificados permitir somente:
  - Seco= até 20,0 g/l
  - Meio seco ou meio doce= superior a 20 e até 60 gr/l
  - Doce= superior a 60 e até 100,00 g/l
- 5) Nas práticas enológicas acrescentar a desulfitação conforme definição do Codex.



## **REGULAMENTO VITIVINICOLA DO MERCOSUL**

**VISTO:** El Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Resolução N°91/93 do Grupo Mercado Común, e a Recomendação N°1/96 do SGT N°8 “Agricultura”.

### **CONSIDERANDO:**

A existência de legislações nacionais dos Estados Partes que preservam a identidade vitivinícola

A necessidade de ter uma norma regional que facilite a circulação de produtos vitivinícolas entre os Estados Partes

### **O GRUPO MERCADO COMUM**

#### **RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o “Regulamento Vitivinícola do MERCOSUL” que se junta como anexo à presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentárias e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:

Argentina: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)  
Secretaria de Agricultura, Pesca y Alimentacion (SAPyA)

Brasil: Ministerio da Agricultura e Abastecimento (MARA)

Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganaderia (MAG)  
Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguai: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI)  
Ministerio de Ganaderia, Agricultura y Pesca (MGAP)

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor no Mercosul em 1° de agosto de 1996.-

**XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996**