

COMPLEMENTAÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE VINHO

1. OBJETO

Esta norma tem por objeto complementar os padrões de identidade e qualidade do vinho.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição:

Vinho é a bebida da fermentação alcoólica do mosto de uva sã, fresca e madura.

2.2. Classes de Vinho:

- Vinho de mesa
- Vinho espumante
- Vinho licoroso
- Vinho composto

2.3. Tipos de Vinho:

- Vinho tinto
- Vinho rosado
- Vinho branco

3. VINHO DE MESA

PADRÕES DE IDENTIDADE

3.1. Designação:

3.1.1. Vinho de mesa é o vinho com graduação alcoólica de 10 (dez) a 13° GL (treze graus Gay Lussac), a 20°C (vinte graus centígrados).

3.1.2. Vinho frisante ou vinho gaseificado é o vinho de mesa de sabor seco ou adocicado, com uma gaseificação máxima de 1,5 (uma e meia) atmosfera e mínima de 0,5 (meia) atmosfera, a 10°C (dez graus centígrados), e graduação alcoólica não superior a 12,5° GL (doze e meio graus Gay Lussac) a 20°C (vinte graus centígrados).

3.1.3. Quanto ao teor de açúcares totais, calculado em g/l de glicose, o vinho de mesa será designado de:

| | Máximo | Mínimo |
|---------------|--------|--------|
| Seco | 5,0 | -.- |
| Meio Seco | 20,0 | 5,1 |
| Doce ou Suave | -.- | 20,1 |

3.1.4. Vinhos de mesa finos: são os vinhos provenientes de *Vitis vinifera* e que apresentem completo e harmônico conjunto de qualidades organolépticas próprias.

3.1.5. Vinhos de mesa especiais: são os vinhos que apresentam predominantemente características organolépticas de *Vitis Vinifera*, demonstrem a presença de uvas híbridas e/ou americanas.

3.1.6. Vinhos de mesa comum: são os vinhos elaborados com uvas híbridas, americanas e de outras variedades.

PADRÕES DE QUALIDADE

3.2. INGREDIENTES:

3.2.1. Básicos

- Uvas frescas, sãs e maduras.

3.2.2. Opcionais

- Sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento.

3.3. COMPOSIÇÃO

O vinho de mesa deverá observar os limites a seguir fixados:

| | Máximo | Mínimo |
|--|--------|--------|
| Álcool etílico, em graus GL, a 20°C | 13,0 | 10,0 |
| Acidez total em meq / l | 130,0 | 55,0 |
| Acidez volátil (corrigida) em meq / l | 20,0 | .- |
| Sulfatos totais, em sulfato de potássio em g/l | 1,0 | .- |
| Anidrido sulfuroso total, em g/l | 0,35 | .- |
| Cloretos totais, em cloreto de sódio, em g/l | 0,20 | .- |

| Cinzas, em g/l, para | Máximo | Mínimo |
|--------------------------|--------|--------|
| Vinhos comuns | | |
| Tinto | .- | 1,5 |
| Rosado e Branco | .- | 1,3 |
| Vinhos Finos e Especiais | | |
| Tinto | .- | 1,5 |
| Rosado e Branco | .- | 1,0 |

| Relação álcool em peso-extrato seco reduzido para: | Máximo | Mínimo |
|--|--------|--------|
| Vinhos comuns | | |
| Tintos | 4,8 | .- |
| Rosado | 6,0 | .- |
| Branco | 6,5 | .- |
| Vinhos Finos e Especiais | | |
| Tinto | 5,2 | .- |
| Rosado | 6,5 | .- |
| Branco | 6,7 | .- |
| Álcool Metílico em g/l | 0,35 | .- |

3.4. Critérios de qualidade

3.4.1. O vinho de mesa não poderá apresentar alterações nas suas características organolépticas normais

3.4.2. Será proibida a comercialização de vinho de mesa atacado por enoxidasas, microrganismos e outros agentes que provoquem turvações e transformações nas suas propriedades biológicas, tais como azedias e outras alterações.

3.4.3 O vinho e o mosto não poderão apresentar substâncias ou produtos estranhos aos seus constituintes naturais, salvo os previstos nestes padrões.

3.4.4. O vinho de mesa não poderá ser obtido por uma Segunda fermentação do bagaço.

3.4.5. O rendimento do mosto e do vinho resultante, em relação a matéria-prima uva, após a separação da borra não poderá ser superior a 80%.

3.4.6. Será proibido acrescentar ao mosto destina a vinificação, qualquer produto que não conste das respectivas práticas enológicas lícitas.

3.5. Práticas Enológicas Lícitas

3.5.1. Para melhorar os constituintes naturais do vinho

3.5.1.1. Adição de ácido tartárico, metatartárico, cítrico, láctico. Ascórbico (e seus sais), sórbico (e seus sais), carbonato de carbônico, anidrido sulfuroso (e seus sais) carbonato de cálcio, tartarato neutro de potássio e carbonato de potássio.

3.5.1.2. Tratamento pelo frio e calor

3.5.1.3 Emprego de leveduras, carvão ativo, goma arábica e enzimas.

3.5.1.4. Emprego de nitrogênio e anidrido carbônico, para conservação do vinho.

3.5.1.5. Adoçamento com sacarose.

3.5.1.6. Adoçamento com mosto de uva, apenas na zona de produção.

3.5.1.7. Mistura de dois ou mais vinhos provenientes de qualquer safra.

3.5.1.8. Emprego de clarificantes inertes que não transmitem ao vinho sabores ou aromas estranhos e não deixem resíduos tóxicos.

3.5.1.9. O emprego do ferrocianeto de potássio (colagem azul), desde que o estabelecimento possua técnico devidamente qualificado e credenciado pelo Ministério da Agricultura.

3.5.1.9.1. Controle da colagem azul: O estabelecimento que efetuar colagem azul, deverá manter um livro de registro dos tratamentos efetuados com os seguintes dados:

- Nome do técnico responsável por cada tratamento;

- Data do tratamento;

- Volume e identificação do vinho tratado;

- Quantidade de ferrocianeto de potássio usada e testes no vinho tratado indicativos da presença de ferro (positivo) e ferrocianeto (negativo).

3.5.2. Para mosto apenas na zona de produção

3.5.2.1. Emprego de enzimas.

3.5.2.2. Correção com mosto concentrado, álcool vínico e/ou sacarose.

3.5.2.3. Adição de ácidos cítrico, ascórbico, tartárico e láctico.

3.5.2.4. Emprego de fosfato, carbonato e bicarbonato de amônio, carbonato de cálcio, anidrido sulfuroso (e seus sais). Carbonato, bicarbonato e tartarato neutro de potássio, sulfato de amônio e composto vitamínico.

3.5.2.5. Tratamento pelo frio e calor.

3.5.2.6. Uso de levedura

3.5.2.7. Emprego de clarificantes inertes que não transmitem ao mosto sabores e aromas estranhos e não deixem resíduos tóxicos.

3.5.2.8. Uso de carvão ativo.

3.5.3. Para estabelecimentos com atividade de standardizado.

3.5.3.1. Filtração

3.5.3.2. Colagem, excluindo-se a azul.

3.5.3.3. Emprego de anidrido sulfuroso, ácido ascórbico, ácido sórbico e seus sais.

3.5.3.4. Pasteurização

3.5.3.4. Corte de vinhos de procedências diversas.

3.5.3.6. Suavização ou adoçamentos dos vinhos, mediante adição de sacarose.

4. VINHO ESPUMENTE NATURAL

PADRÕES DE IDENTIDADE

4.1. Designação.

4.1.1. Vinho espumante natural é o vinho cujo anidrido carbônico é resultante unicamente da sua própria fermentação alcóolica natural.

4.1.2. Champanha (champagne) é o vinho espumante cujo anidrido carbônico seja resultante de uma Segunda fermentação alcóolica do vinho, em garrafa ou grande recipiente, com graduação alcóolica de 10 (dez) a 13°GK (treze graus Gay Lussac), a

20° (vinte graus centígrados) e a pressão mínima de 03 (três) atmosferas, a 10°C (dez graus centígrados).

4.1.3. Vinho Moscatel Espumante (Processo Asti) ou Vinho Moscato Espumante é o vinho com graduação alcóolica de 07 (sete) a 10° GL (dez graus Gay Lussac), a 20°C (vinte graus centígrados), resultante de uma única fermentação alcóolica do mosto de uva da variedade moscatel (moscato) em garrafa ou autoclave, devendo apresentar a 10°C (dez graus centígrados) e a pressão mínima de 02 (duas) atmosferas.

4.1.4. Quanto ao teor de açúcares totais calculados em g/l (gramas por litro) de glicose, o champanha será designado de:

| | Máximo | Mínimo |
|------------------------|--------|--------|
| Bruto (Brut) | 15,0 | -.- |
| Extra seco ou seco | 20,0 | 15,1 |
| Meio seco ou meio doce | 60,0 | 20,1 |
| Doce | -.- | 60,1 |

PADRÕES DE QUALIDADE

4.2. Ingredientes

4.2.1. Básicos:

- mosto e/ou vinho provenientes de variedades Vitis vinifera.

4.2.2. Opcionais:

- Sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento;

- Licor de expedição elaborado unicamente de substâncias naturais.

4.3. Composição:

Para o vinho espumante natural a composição é a mesma exigida para o vinho de mesa, excetuando-se a relação "álcool em peso/extrato seco reduzido".

4.4. Critérios de qualidade: Serão os mesmos fixados para vinho de mesa.

4.5. Práticas enológicas lícitas

4.5.1. Será permitido o uso de mosto dessulfitado de uva moscatel para elaboração do Vinho Espumante natural.

4.5.2. Emprego de nitrogênio na compensação isobárica, por ocasião do engarrafamento do vinho espumante natural.

4.5.3. Serão permitidas todas as práticas enológicas previstas para o vinho, excetuando-se o item 3.5.1.4.

5. VINHO ESPUMANTE GASEIFICADO

PADRÕES DE IDENTIDADE

5.1. Designação

5.1.1. Vinho espumante gaseificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar graduação alcóolica de 10 (dez) a 12,5°GL (doze e meio graus Gay Lussac) a 20° C (vinte graus centígrados) e pressão máxima de 03 (três) atmosferas a 10°C (dez graus centígrados).

5.1.2. Quanto ao teor de açúcares totais, calculado em g/l (gramas por litro) de glicose, o vinho espumante gaseificado será designado de:

| | Máximo | Mínimo |
|------------------------|--------|--------|
| Seco | 20,0 | -.- |
| Meio Doce ou Meio Seco | 60,0 | 20,1 |
| Doce | -.- | 60,1 |

PADRÕES DE QUALIDADE

5.2. Ingredientes

5.2.1. Básicos

- Vinho de Mesa;
- Anidrido Carbônico Puro.

5.2.2. Opcionais;

- Sacarose e ou mosto de uva para adoçamento

5.3. Composição: Para o vinho espumante gaseificado a composição é a mesma exigida para o vinho de mesa, exceto as características ou constantes analíticas especificamente previstas.

5.4. Critérios de Qualidade: Serão os mesmos fixados para o vinho de mesa

5.5. Prática Enológica Lícita.

5.5.1. Emprego de anidrido carbônico ou nitrogênio na compensação isobárica por ocasião do engarrafamento dos vinhos espumantes gaseificados.

6. VINHO LICOROSO

PADRÕES DE IDENTIDADE

6.1. Designação

6.1.1. Vinho Licoroso é o vinho doce ou seco com graduação alcóolica de 14 (quatorze) a 18°GL (dezoito graus Gay Lussac) a 20°C (vinte graus centígrados), adicionado ou não de álcool etílico potável, mosto concentrado, caramelo e sacarose.

6.1.2. Quanto ao teor de açúcares, calculado em g/l (gramas por litro) de glicose, o vinho licoroso será designado de

| | Máximo | Mínimo |
|------|--------|--------|
| Seco | 20,0 | .-. |
| Doce | .-. | 20,1 |

PADRÕES DE QUALIDADE

6.2. Ingredientes

6.2.1. Básicos: Uvas frescas, sãs, maduras e/ou vinho de mesa.

6.2.2. Opcionais:

- Álcool Etílico Potável;
- Sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento;
- Caramelo de uva, de açúcar ou de milho.

6.3. Composição

O vinho licoroso deverá observar os limites a seguir fixados:

| | Máximo | Mínimo |
|--|--------|--------|
| Álcool etílico, em graus GL, a 20°C | 18,0 | 14,0 |
| Acidez total, em meq/l | 120,0 | 50,0 |
| Acidez fixa, em meq/l | .-. | 30,0 |
| Acidez volátil (corrigida), em meq/l | 20,0 | .-. |
| Sulfatos totais, em sulfato de potássio em g/l | 1,0 | .-. |
| Anidrido sulfuroso total, em g/l | 0,35 | .-. |
| Cloretos totais em cloreto de sódio, em gl | 0,20 | .-. |
| Cinzas em g/l, para tintos | .-. | 1,2 |
| Cinzas em g/l, para brancos e rosados | .-. | 1,0 |
| Extrato seco reduzido, em g/l para: | | |
| - Tintos | .-. | 14,0 |
| - brancos e rosados | .-. | 12,0 |

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Álcool metílico, em g/l | 0,35 | -.- |
|-------------------------|------|-----|

6.4. Critérios de Qualidade: Serão os mesmos fixados para o vinho de mesa, exceto o item 3.4.5.

6.5. Práticas Enológicas Lícitas.

6.5.1. No processo de elaboração deste vinho é permitido adicionar, em qualquer momento, em conjunto ou separadamente, qualquer dos seguintes produtos: sacarose, mosto concentrado, mistela, xarope de uva, caramelo e álcool etílico potável até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o volume final do produto.

6.5.2. Coloração do vinho licoroso pelo caramelo de uva, de açúcar ou de milho. Para efeito deste item, considera-se caramelo de uva o mosto de uva cozido com maior grau de caramelização.

7. VINHO COMPOSTO.

PADRÕES DE IDENTIDADE

7.1. Designação: Vinho composto é o vinho aromatizado pela adição de concentrado, macerados e/ou destilados de plantas amargas ou aromáticas, com graduação alcóolica de 15 (quinze) a 20°GL (vinte graus Gay Lussac), a 20°C (vinte graus centígrados).

7.2. Classificação: O vinho composto classifica-se em: .

7.2.1. Vermute, o que contiver Losna (*Artemisia Absinthium*,L.).

7.2.2. Quinado, o que contiver Quina (*Chinchona* e seus híbridos).

7.2.3. Gemado, o que contiver gema de ovo.

7.2.4. Vinho composto com jurubeba.

7.2.5. Vinho composto com ferroquina.

7.2.6. Outros.

7.2.7. Quanto ao teor de açúcar total calculado em g/l (gramas por litro) de glicose, classifica-se em:

| | Máximo | Mínimo |
|-----------|--------|--------|
| Seco | 40,0 | -.- |
| Meio Doce | 80,0 | 40,1 |
| Doce | -.- | 80,1 |

PADRÕES DE QUALIDADE.

7.3. Ingredientes

7.3.1. Básicos:

- Vinho de mesa;

- Álcool etílico potável;

- Concentrado, macerados e/ou destilados de plantas amargas ou aromáticas.

7.3.2. Opcionais

- Sacarose e/ou mosto de uva para adoçamento;

- Caramelo de uva, de açúcar ou de milho.

7.4. Composição: O vinho composto deverá obedecer os limites a seguir fixados:

| | Máximo | Mínimo |
|--|--------|--------|
| Álcool etílico, em graus GL, a 20°C | 20,0 | 15,0 |
| Acidez total, em meq/l – tintos | -.- | 50,0 |
| Acidez total, em meq/l – brancos e rosados | -.- | 40,0 |
| Acidez fixa, em meq/l – tintos | -.- | 40,0 |

| | | |
|---|------|------|
| Acidez fixa, em meq/l – brancos e rosados | -.- | 30,0 |
| Extrato seco reduzido, em g/l tintos | -.- | 12,0 |
| Extrato seco reduzido, em g/l brancos e rosados | -.- | 9,0 |
| Acidez volátil (corrigida), em meq/l | 20,0 | -.- |
| Sulfatos totais, em sulfato de potássio em g/l | 1,0 | -.- |
| Anidrido sulfuroso total, em g/l | 0,35 | -.- |
| Cloretos totais em cloreto de sódio, em gl | 0,20 | -.- |
| Cinzas em g/l, | -.- | 1,0 |
| Álcool metílico, em g/l | 0,35 | -.- |

7.5. Critérios de qualidade

7.5.1. Os vinhos considerados “Base” para elaboração do Vinho Composto deverão obedecer as características fixadas para o vinho de mesa.

7.5.2. O vinho composto deverá conter um mínimo de 70% V/V (setenta por cento em volume) de vinho de mesa.

7.5.3. A adição de álcool etílico potável, expresso em álcool anidro, não poderá ser superior a 60% (sessenta por cento) da graduação alcóolica do vinho composto.

7.5.4. O vinho quinado deverá possuir um teor mínimo de 6 (seis) E MÁXIMO DE 10 mg (dez miligramas) de quinino por 100 ml (cem mililitros) de produtos, calculado em sulfato de quinino.

7.6. Práticas Enológicas Lícitas

7.6.1. Corte entre vinhos e mistela simples, respeitado o mínimo de 70% (setenta por cento) de vinho de mesa.

7.6.2. Refrigeração, filtração, pasteurização e colagem.

7.6.3. Descoramento e desodorização dos vinhos com carvão ativo purificado e isento de substâncias nocivas.

7.6.4. Coloração pela adição de caramelo de uva, de açúcar ou milho e urzela.

8. ADITIVOS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO.

Poderão ser utilizados os aprovados pelos presentes padrões e em legislação específica.

9. CONTAMINANTES.

9.1. Defensivos agrícolas. Os resíduos de defensivos remanescentes no vinho só poderão resultar daqueles autorizados na cultura da uva, observados os limites estabelecidos pela legislação específica.

10. HIGIENE.

10.1. Os estabelecimentos que elaboram vinho deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

10.2. O vinho não poderá conter substâncias tóxicas elaboradas por microrganismo, em quantidade que possa tornar-se perigosa para saúde humana.

11. PESOS E MEDIDAS.

Será observada a legislação federal específica.

12. ROTULAGEM.

12.1. Deverão ser observadas as normas estabelecidas pelo Decreto nº 73267 de 6 de dezembro de 1973 e a legislação complementar.

12.2. Será obrigatório declarar no rótulo dos vinhos, a designação quanto ao teor de açúcares totais, em dimensões mínimas iguais a metade do maior termo gráfico usado na expressão “Vinho”.

12.3. No rótulo dos vinhos poderá ser declarado o ano da safra desde que esta declaração possa ser comprovada pelo órgão fiscalizador.

12.4. O vinho frisante deverá trazer no rótulo a palavra "frisante" nas mesmas dimensões da expressão "vinho".

12.5. O vinho espumante gaseificado deverá trazer no rótulo a palavra "gaseificado" na mesma cor e dimensões mínimas iguais a metade do maior termo gráfico usado na expressão "Vinho".

12.6. O vinho espumante natural poderá trazer no rótulo o método empregado na sua elaboração.

12.7. No rótulo dos vinhos somente serão permitidas as indicações de origem geográficas ou de processo tecnológico que correspondam a verdadeira procedência da uva ou do vinho.

12.8. Os vinhos tipo "rosado" ou "bruto" poderão também ser designados de "rosé" ou "brut", respectivamente.

13. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE.

13.1. Os métodos oficiais de amostragem são estabelecidos pelo Decreto nº 73267, de 6 de dezembro de 1973.

13.2. Os métodos oficiais de amostragem são estabelecidos em Atos Administrativos do Ministério da Agricultura.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS.

14.1. É proibida a comercialização de todo e qualquer resíduo resultante da elaboração, conservação e tratamento de vinhos, salvo quando efetuada por estabelecimento vinícola previamente autorizado pelo Ministério da Agricultura.

14.2. As Práticas Enológicas Lícitas previstas na elaboração do vinho, item 3.5., são comuns à todas as classes de vinhos, observadas as especificamente previstas para cada classe.

14.3. Às dúvidas suscitadas serão resolvidas pelo Secretário Nacional de Defesa Agropecuária (SNAD) do Ministério da Agricultura.