

MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO

PORTARIA Nº 43 , DE 18 DE MAIO DE 2016.

Submete à consulta pública, pelo prazo de 30 (trinta) dias, o Projeto de Instrução Normativa e Anexo que aprovam a COMPLEMENTAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO e definem a CLASSIFICAÇÃO DAS VARIEDADES DE UVAS.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e o que consta do Processo nº 21000.018235/2016-01 resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa e Anexo que aprovam a COMPLEMENTAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO e definem a CLASSIFICAÇÃO DAS VARIEDADES DE UVAS.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa e o Formulário para Envio de Sugestões e Comentários encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º As sugestões advindas da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão observar o modelo constante do Anexo desta Portaria e serem encaminhadas, por escrito, ao seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo Ala B, 3o andar, sala 333, CEP: 70.043- 900, Brasília – DF, ou para o endereço eletrônico cgvb-dipov@agricultura.gov.br.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Regulamentação, avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL, Secretário(a) de Defesa Agropecuária**, em 18/05/2016, às 11:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 10, paragrafo 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de Agosto de 2001.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0410123** e o código CRC **941097C3**.

ANEXO I À PORTARIA Nº 43, DE 18 DE MAIO DE 2016

JUSTIFICATIVA TECNICAMENTE EMBASADA PARA A SUGESTÃO APRESENTADA:

Nome Completo (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):			
Endereço (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):			
Cidade:			UF:
Telefone: ()	Fax: ()	E-mail:	
Segmento de atuação:			
Texto publicado na Consulta Pública:		Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado):	

Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:	
Texto publicado na Consulta Pública:	Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado):
Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:	

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE DE 2016.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, alterada pela Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.003473/2010-19, resolve:

Art. 1º A presente Instrução Normativa tem por objetivo estabelecer a COMPLEMENTAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO e definir a CLASSIFICAÇÃO DAS VARIEDADES DE UVAS.

Art. 2º O disposto nesta norma se aplica ao vinho e derivados da uva e do vinho comercializados em todo o território nacional, produzidos no Brasil e importados.

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 3º Esta Instrução Normativa aplica-se ao vinho e derivados da uva e do vinho: suco de uva, polpa de uva, fermentado de uva desalcoholizado, filtrado doce, jeropiga, mistela, conhaque, bagaceira, grappa ou graspa, aguardente de vinho, pisco, licor de conhaque fino ou de brandy, licor de bagaceira, grappa ou graspa, cooler, sangria, coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho, alcoólico composto e vinagre.

Art. 4º As variedades de uvas serão classificadas em conformidade com o disposto no anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 5º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por borra, o resíduo proveniente do processo de industrialização da uva, depositado após decantação do mosto, após a fermentação, no armazenamento ou após prática enológica autorizada.

Art. 6º O vinho e derivados da uva e do vinho utilizados na elaboração das bebidas derivadas da uva e do vinho deverão obedecer aos respectivos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

Art. 7º Para o adoçamento do derivado da uva e do vinho cujo padrão de identidade e qualidade permita a adição de açúcares, será permitida a adição de sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose, ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

Parágrafo único. Para o adoçamento de derivados da uva e do vinho, em cujo padrão de identidade e qualidade esteja prevista a adição de água, será admitido o uso de diluições e xaropes dos açúcares previstos neste artigo.

Art. 8º Ao derivado da uva e do vinho destilado é permitido o corte com destilado de igual natureza, na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites admitidos.

Art. 9º No caso do derivado da uva e do vinho destilados, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Art. 10. O aditivo, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias utilizadas na elaboração do vinho e derivados da uva e do vinho deverão atender à legislação específica da ANVISA.

Art. 11. O vinho e derivados da uva e do vinho deverão apresentar características sensoriais dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuado os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

§ 2º O vinho e derivados da uva e do vinho não deverão ter a sua característica sensorial e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, utensílios ou equipamentos utilizados no seu processamento, envasilhamento e comercialização, ressalvadas as alterações sensoriais decorrentes da maturação em recipientes de madeira.

Art. 12. O vinho e derivados da uva e do vinho deverão ser elaborados por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 13. O vinho e derivados da uva e do vinho não deverão apresentar:

I - Contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica do MAPA e da ANVISA; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a matéria-prima utilizada na elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho.

Art. 14. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 e pela legislação complementar.

§ 1º Na rotulagem de vinhos e derivados da uva e do vinho somente serão autorizadas expressões qualificativas que estejam previstas nos padrões de identidade e qualidade.

§ 2º É proibida a utilização de expressões relativas à classificação do vinho tais como seco, suave, branco, tinto, reserva entre outras, bem como a palavra vinho de forma isolada ou como parte de outros dizeres, na rotulagem de derivados da uva e do vinho.

§ 3º A proibição de que trata o parágrafo anterior não se aplica à lista de ingredientes e à denominação do produto, desde que tais expressões estejam previstas em seu respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 15. A uva transportada para fins industriais, fora da zona de produção, deverá ser acondicionada em caixas de plástico, com capacidade máxima de 25kg, (vinte e cinco quilogramas), peso líquido, contendo orifícios laterais para o arejamento do produto.

Parágrafo único. Durante o transporte a longa distância, será obrigatório o uso de coberturas atóxicas (lonas dos tipos encerados impermeabilizados, plásticos ou vinil), para proteção da uva.

Art. 16. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 17. A quantidade de suco de uva ou polpa de uva presente na bebida não alcoólica deve ser declarada no rótulo.

§ 1º A declaração prevista no caput deve ser feita obrigatoriamente:

I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal;

II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação do produto, e a expressão "DE SUCO DE UVA" ou "DE POLPA DE UVA" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

III - são admitidas as expressões "100% DE SUCO DE UVA" ou "100% DE POLPA DE UVA", conforme o caso, nos rótulos dos produtos cujo teor de aditivos alimentares adicionados seja inferior a 1% (um por cento), respeitadas as demais determinações contidas nesta Instrução Normativa;

§ 2º A declaração quantitativa de ingredientes prevista no caput deve ser limitada a 100,0% (cem por cento).

Seção II

Do Suco de Uva

Art. 18. O suco de uva é a bebida definida no art. 5º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir de uva sã, fresca e madura.

§ 1º O produto definido no caput será denominado suco de uva, podendo ser acrescido das expressões branco ou tinto, de acordo com seu método de elaboração.

§ 2º O suco de uva não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

§ 3º É proibida a adição, em suco de uva, de aromas sintéticos e corantes.

§ 4º Ao suco de uva ou suco de uva reconstituído poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado.

§ 5º A designação integral é privativa do suco sem adição de açúcares, corantes ou aromas, e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

§ 6º Será denominado suco de uva gaseificado, o suco de uva adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

§ 7º O suco de uva poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 8º O suco de uva desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado suco de uva desidratado.

§ 9º O suco de uva parcialmente desidratado e cujo teor de sólidos solúveis seja superior a 21º Brix (vinte e um graus Brix), será denominado suco de uva concentrado.

§ 10º Os sucos de uva concentrado e desidratado, quando reconstituídos, deverão conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco de uva integral.

§ 11º Será denominado suco de uva reconstituído, o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no padrão de identidade e qualidade do suco de uva integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.

Art. 19. É proibida a adição de açúcares ao suco de uva concentrado e ao suco de uva desidratado.

Art. 20. O suco de uva deverá apresentar as características próprias da uva e não poderá conter substâncias estranhas à fruta, com exceção daquelas previstas nesta Instrução Normativa.

Art. 21. Poderão ser imediatamente reincorporados ao suco de uva concentrado os componentes naturais aromáticos perdidos durante o processamento.

Art. 22. É expressamente proibido o armazenamento, o transporte, a movimentação e a comercialização da água vegetal resultante da concentração e dessulfitação de suco de uva, devendo ser descartada imediatamente após a condensação e destinada ao tratamento junto aos efluentes da indústria.

Parágrafo único. É permitida a utilização dessa água, imediatamente após sua obtenção, na higienização das instalações e equipamentos em procedimento previsto no manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento.

Art. 23. Os parâmetros físico-químicos do suco de uva integral, adoçado, reconstituído e gaseificado deverão obedecer aos limites fixados na tabela 1, constante do Anexo I, desta Instrução Normativa.

Seção III

Da Polpa de Uva

Art. 24. Polpa de uva é o produto não fermentado e não concentrado, obtido da parte comestível da uva (*Vitis spp.*) sã, fresca e madura através de processo tecnológico adequado que assegure sua qualidade até o momento do consumo, com teor mínimo de sólidos totais.

Parágrafo único. O produto definido no caput será denominado polpa de uva, podendo ser acrescido das expressões branca ou tinta, de acordo com seu método de elaboração.

Art. 25. As características físicas, químicas e organolépticas da polpa de uva deverão ser as provenientes da uva de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados, não sendo permitidas substâncias estranhas à fruta.

Art. 26. Os parâmetros físico-químicos da polpa de uva deverão obedecer aos limites fixados na tabela 2, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção IV

Do Fermentado de Uva Desalcoolizado

Art. 27. Fermentado de uva desalcoolizado é o produto obtido pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva, desalcoolizado por meio de processo tecnológico físico adequado, podendo ser adicionado de açúcares até o limite de 4 (quatro) gramas por litro e dióxido de carbono, com teor alcoólico máximo de meio por cento em volume, a vinte graus Celsius.

§ 1º O produto definido no caput será denominado fermentado de uva desalcoolizado, podendo ser acrescido das expressões branca ou tinta, de acordo com seu método de elaboração.

§ 2º O fermentado de uva desalcoolizado que contiver açúcares em quantidade superior a 4 (quatro) gramas por litro deverá ter sua denominação acrescida do termo adoçado.

§ 3º O fermentado de uva desalcoolizado que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius, deverá ter sua denominação terminada com o termo gaseificado.

§ 4º Quando o produto atender simultaneamente às condições dispostas nos §§ 2º e 3º deste artigo, o termo gaseificado deve estar no fim da denominação.

Art. 28. Os parâmetros físico-químicos do fermentado de uva desalcoolizado deverão obedecer aos limites fixados na tabela 3, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção V

Do Vinho

Art. 29. Vinho é a bebida definida no art. 3º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir de uva sã, fresca e madura.

Parágrafo único. O produto definido no caput será denominado vinho, seguido de suas classificações quanto à classe, cor e teor de açúcares totais.

Art. 30. Na rotulagem do vinho envasilhado é permitido adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que represente, no mínimo, setenta e cinco por cento das uvas utilizadas em sua elaboração.

Parágrafo único. Quando o vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, poderá ser citado no rótulo o nome dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Art. 31. Na rotulagem do vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que o produto seja obtido em sua totalidade de uvas da safra informada.

Subseção I

Do Vinho de Mesa

Art. 32. Vinho de mesa é a bebida definida no art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O vinho de mesa poderá ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida; e

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva.

Art. 33. Os parâmetros físico-químicos do vinho de mesa deverão obedecer aos limites fixados na tabela 4, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção II

Do Vinho Fino

Art. 34. Vinho fino é a bebida definida no § 2º do art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples de uvas do grupo Nobres descritas no Anexo II, a qual deverá atender ao padrão de identidade e qualidade do vinho de mesa descrito na Tabela 4 do Anexo dessa Instrução Normativa.

Art. 35. Em função de características adicionais de qualidade, o vinho fino poderá ser classificado como:

§ 1º Reservado: vinho jovem pronto para consumo.

§ 2º Reserva:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses.

§ 3º Reserva Especial:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, dos quais ao menos seis tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de seiscentos litros e o restante do período em garrafa; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, dos quais ao menos seis meses tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de seiscentos litros e o restante do período em garrafa.

§ 4º Gran Reserva:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de vinte e quatro meses, dos quais ao menos doze tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de trezentos e trinta litros e o restante do período em garrafa; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, dos quais ao menos seis meses tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de trezentos e trinta litros e o restante do período em garrafa.

§ 5º É vedado qualquer tipo de correção ao mosto utilizado na elaboração dos vinhos finos classificados de acordo com os §§ 1º ao 4º.

Art. 36. Serão considerados típicos, aqueles vinhos finos elaborados na região produtora do Vale do Rio São Francisco e aqueles elaborados sob o regime de inversão do ciclo da videira com colheita de inverno, produzidos nas regiões produtoras da Chapada Diamantina, Sudeste brasileiro e Centro-oeste, que apresentarem teor alcoólico de 14,1% (quatorze inteiros e um décimo por cento) a 15,0% (quinze por cento) em volume.

§ 1º O estabelecimento que optar pela qualificação deste produto deverá manter atualizados os seus registros de produção, movimentação e estoque, no sistema informatizado disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º É vedada qualquer correção no mosto destinado à elaboração do produto previsto no caput.

§ 3º Na rotulagem do vinho típico, a informação adicional de qualidade de que trata o caput, deverá constar em caracteres uniformes em fonte e cor, não fazer parte da denominação do vinho e não ser de dimensão gráfica superior à marca comercial.

§ 4º O produto previsto no caput somente pode ser elaborado com uvas provenientes da região do Vale do São Francisco, da Chapada Diamantina e das regiões sudeste e centro-oeste brasileiras.

Subseção III

Do Vinho Frisante

Art. 37. Vinho frisante é a bebida definida no § 1º do art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir:

I - de mosto simples de uva;

II - de vinho de mesa ou vinho fino;

III - de vinho leve; ou

IV - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II e III deste artigo.

§ 1º O vinho frisante cujo gás carbônico é proveniente de fermentação poderá ser designado vinho frisante natural.

§ 2º Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho frisante são os mesmos admitidos para o vinho que lhe deu origem, sendo permitida também a utilização de dióxido de carbono, quando o produto será denominado vinho frisante gaseificado.

Subseção IV

Do Vinho Gaseificado

Art. 38. Vinho gaseificado é a bebida definida no art. 13 da Lei nº 7.678, de 1988, adicionada de dióxido de carbono e elaborada a partir:

I - do mosto simples de uva;

II - do vinho de mesa ou do vinho fino;

III - do vinho leve; ou

IV - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II e III deste artigo.

Parágrafo único. Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho gaseificado são os mesmos admitidos para os vinhos que lhe deram origem.

Art. 39. Os parâmetros físico-químicos do vinho gaseificado deverão obedecer aos limites fixados na tabela 6, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção V

Do Vinho Leve

Art. 40. Vinho leve é a bebida definida no art. 10 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O vinho leve poderá ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida; e

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva.

Art. 41. Os parâmetros físico-químicos do vinho leve deverão obedecer aos limites fixados na tabela 7, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção VI

Do Espumante

Art. 42. Espumante ou espumante natural é a bebida definida no art. 11 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborado a partir:

I - do mosto simples de uva *Vitis vinifera*;

II - do vinho fino ou do vinho de mesa de *Vitis vinifera* com graduação alcoólica mínima de nove por cento, em volume; ou

III - da mistura dos ingredientes previstos nos incisos I e II deste artigo.

§ 1º O produto definido no caput será denominado espumante, seguido de sua classificação quanto ao teor de açúcar.

§ 2º Ao espumante ou espumante natural poderá ser adicionado, para fim de adoçamento, os mesmos ingredientes admitidos para o vinho de mesa.

Art. 43. Vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante é a bebida definida no art. 12 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples ou do mosto conservado ou sulfitado de uva moscato.

Art. 44. Os parâmetros físico-químicos do espumante, espumante natural e do vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante deverão obedecer, respectivamente, aos limites fixados nas tabelas 8 e 9 constantes do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 45. Vinho Borbulhante é o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) em volume, cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado de mosto ou de mosto conservado de uva híbrida ou americana, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20° C (vinte graus Celsius) e no mínimo 20 (vinte) gramas por litro de açúcar remanescente.

Art. 46. Os parâmetros físico-químicos do vinho borbulhante deverão obedecer aos limites fixados na tabela 14, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção VII

Do Vinho Licoroso

Art. 47. Vinho licoroso é a bebida definida no art. 14 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborado a partir:

I - do mosto simples de uva;

II - do vinho de mesa ou vinho fino; ou

III - da mistura dos ingredientes previstos nos incisos I e II deste artigo.

§ 1º O vinho licoroso poderá ter como ingrediente opcional:

I - álcool etílico potável de origem agrícola;

II - mosto concentrado;

III - mistela simples;

IV - açúcares; e

V - caramelo para correção da cor.

§ 2º O álcool etílico potável de origem agrícola poderá ser adicionado até o limite de 10% (dez por cento) sobre o volume final do produto.

Art. 48. Os parâmetros físico-químicos do vinho licoroso deverão obedecer aos limites fixados na tabela 10, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção VIII

Do Vinho Composto

Art. 49. Vinho composto é a bebida definida no art. 15 da Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 50. A denominação do vinho composto deverá observar a classificação prevista no § 2º do art. 15 da Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 51. O álcool etílico potável de origem agrícola poderá representar, no máximo, 60% (sessenta por cento) do teor alcoólico final do vinho composto, expresso em álcool anidro.

Art. 52. O teor de tuiona e de quinina do vinho composto vermute e quinado, respectivamente, deverá atender ao limite previsto em legislação específica da ANVISA.

Art. 53. É proibida a adição de aroma sintético ao vinho composto.

Art. 54. Os parâmetros físico-químicos do vinho composto deverão obedecer aos limites fixados na tabela 11, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção VI

Do Filtrado Doce

Art. 55. Filtrado doce é a bebida definida no art. 6º da lei nº 7.678, de 1988 elaborada a partir do mosto simples de uva.

§ 1º O produto definido no caput, que contiver graduação alcoólica igual ou superior a meio por cento, em volume a 20 °C (vinte graus Celsius), será denominado filtrado doce.

§ 2º O produto definido no caput, que contiver graduação alcoólica inferior a meio por cento, em volume a 20 °C (vinte graus Celsius), será denominado filtrado doce desalcoholizado.

§ 3º O filtrado doce poderá ter como ingrediente opcional:

I - vinho de mesa; e

II - dióxido de carbono.

Art. 56. Será denominado filtrado doce gaseificado, o filtrado doce que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, e que contiver graduação alcoólica igual ou superior a meio por cento, a vinte graus Celsius.

Parágrafo único. Art. 56. Será denominado filtrado doce desalcoholizado gaseificado, o filtrado doce que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, e que contiver graduação alcoólica inferior a meio por cento, a vinte graus Celsius.

Art. 57. É vedada a adição de açúcares ao filtrado doce.

Art. 58. Os parâmetros físico-químicos do filtrado doce deverão obedecer aos limites fixados na tabela 12, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção VII

Da Jeropiga

Art. 59. Jeropiga é a bebida definida no art. 16 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - mosto simples de uva parcialmente fermentado; e

II - álcool etílico potável de origem agrícola.

Parágrafo único. O produto definido no caput será denominado Jeropiga.

Art. 60. Os parâmetros físico-químicos da jeropiga deverão obedecer aos limites fixados na tabela 13, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção VIII

Da Mistela Composta

Art. 61. Mistela composta é a bebida definida no parágrafo único do art. 7º da Lei nº 7.678, de 1988.

§1º O produto definido no caput será denominado mistela composta.

§ 2º Somente poderão ser empregadas, na composição da mistela composta, substâncias amargas ou aromáticas de origem vegetal aprovadas para consumo.

Art. 62. Os parâmetros físico-químicos da mistela composta deverão obedecer aos limites fixados na tabela 15, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção IX

Do Conhaque

Art. 63. Conhaque é a bebida definida no art. 18 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - destilado alcoólico simples de vinho; ou

II - aguardente de vinho.

Parágrafo único. O conhaque poderá ser adicionado de:

I - água; e,

II - corante caramelo, para padronização da cor no conhaque submetido ao processo de envelhecimento.

Parágrafo único. O produto definido no caput será denominado conhaque.

Art. 64. Será denominado de brandy ou conhaque fino o conhaque envelhecido pelo período mínimo de seis meses em recipiente de madeira de carvalho (*Quercus* sp.) com capacidade máxima de seiscentos litros.

I - o brandy ou conhaque fino envelhecido por dois anos, no mínimo, poderá ser qualificado de reserva; e

II - o brandy ou conhaque fino envelhecido por quatro anos, no mínimo, poderá ser qualificado de especial.

Parágrafo único. Na rotulagem do brandy ou conhaque fino, a informação adicional de qualidade de que tratam os incisos I e II deste artigo deverá constar em caracteres uniformes em fonte e cor, desde que não façam parte da denominação da bebida e de dimensão gráfica de até duas vezes a denominação do produto.

Art. 65. Os parâmetros físico-químicos do conhaque e do brandy ou conhaque fino deverão obedecer aos limites fixados na tabela 16, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção X

Da Bagaceira, Grappa ou Grasca

Art. 66. Bagaceira, grappa ou grasca é a bebida definida no art. 20 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do destilado alcoólico simples de bagaço de uva.

Parágrafo único. A bagaceira, grappa ou grasca poderá ser opcionalmente adicionada de água e de álcool etílico potável da mesma origem.

Art. 67. Será permitida a utilização de borra em conjunto com o bagaço para a obtenção do produto definido no art. 66 na proporção máxima de um quarto do total do mosto.

Art. 68. Os parâmetros físico-químicos da bagaceira, grappa ou grasca deverão obedecer aos limites fixados na tabela 17, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XI

Da Aguardente de Vinho

Art. 69. Aguardente de vinho é a bebida definida no § 1º do art. 17 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - destilado alcoólico simples de vinho; ou

II - mosto fermentado de uva destilado.

§ 1º O produto definido no caput será denominado aguardente de vinho.

§ 2º A aguardente de vinho poderá ser adicionada de água.

Art. 70. Os parâmetros físico-químicos da aguardente de vinho deverão obedecer aos limites fixados na tabela 18, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XII

Do Pisco

Art. 71. Pisco é a bebida definida no art. 21 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do destilado de mosto fermentado de uvas aromáticas.

Parágrafo único. O produto definido no caput será denominado pisco.

Art. 72. Os parâmetros físico-químicos do pisco deverão obedecer aos limites fixados na tabela 19, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XIII

Do Licor de Conhaque Fino ou de Brandy

Art. 73. Licor de conhaque fino ou de brandy é a bebida definida no art. 22 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - brandy ou conhaque fino; e

II - açúcares.

Art. 74. O Licor de Conhaque Fino ou de Brandy poderá ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

I - de extrato ou substância de origem vegetal;

II - de extrato ou substância de origem animal; ou

III - da mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I e II; e

IV - de substância:

- a) aromatizante;
- b) saborizante;
- c) corante;
- d) outro aditivo; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

§ 1º O licor de conhaque fino ou de brandy deverá conter mais de trinta gramas de açúcares por litro.

§ 2º O licor de conhaque fino ou de brandy será denominado de seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, conforme as seguintes definições:

I - licor seco de conhaque fino (ou de brandy) é a bebida que contém mais de trinta gramas por litro e no máximo cem gramas por litro de açúcares;

II - licor fino ou doce de conhaque fino (ou de brandy) é a bebida que contém mais de cem gramas por litro e no máximo trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares;

III - licor creme de conhaque fino (ou de brandy) é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares; ou

IV - licor escarchado ou cristalizado de conhaque fino (ou de brandy) é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

Art. 75. O brandy ou conhaque fino utilizado na elaboração do produto definido no artigo anterior deverá atender o padrão de identidade e qualidade definido na tabela 16, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XIV

Do Licor de Bagaceira, Grappa ou Grasca

Art. 76. Licor de bagaceira, de grappa ou de grasca é a bebida definida no art. 23 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - bagaceira, grappa ou grasca; e

II - açúcares.

Art. 77. Licor de bagaceira, de grappa ou de grasca poderá ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

I - extrato ou substância de origem vegetal;

II - extrato ou substância de origem animal; ou

III - mistura de um ou mais produtos definidos nos incisos I e II; e

IV - substância:

a) aromatizante;

b) saborizante;

c) corante;

d) outro aditivo; ou

e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

§ 1º O licor de bagaceira, grappa ou grasca deverá conter mais de trinta gramas de açúcares por litro.

§ 2º Licor de bagaceira, de grappa ou de grasca será denominado de seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, conforme as seguintes definições:

I - licor seco de bagaceira, de grappa ou de grasca é a bebida que contém mais de trinta gramas por litro e no máximo cem gramas por litro de açúcares;

II - licor fino de bagaceira, de grappa ou de grasca é a bebida que contém mais de cem gramas por litro e no máximo trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares;

III - licor creme de bagaceira, de grappa ou de grasca é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares; ou

IV - licor escarchado ou cristalizado de bagaceira, de grappa ou de grasca é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

Art. 78. Os parâmetros físico-químicos do licor de bagaceira, grappa ou grasca deverão respeitar os limites previstos para a bagaceira, grappa ou grasca.

Seção XV

Do Cooler com Vinho

Art. 79. Cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho é a bebida com graduação alcoólica de 3,0% (três por cento) a 7,0% (sete por cento) em volume, a vinte graus Celsius, elaborado a partir de:

I - vinho de mesa;

II - suco de uma ou mais frutas; e

III - água potável.

§ 1º O cooler poderá ser adicionado de:

I - extrato vegetal aromático;

II - açúcares; e

III - dióxido de carbono.

§ 2º A graduação alcoólica do cooler com vinho deverá ser proveniente exclusivamente do vinho de mesa, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.

§ 3º É proibida a utilização de aroma sintético para a elaboração da bebida prevista no caput.

Art. 80. O cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho deverá conter no mínimo 50% de vinho de mesa.

Parágrafo único. O vinho de mesa referido no caput, poderá ser substituído por suco de uva, na proporção máxima de 20% (vinte por cento), em volume.

Art. 81. O cooler deverá conter no mínimo 10% (dez por cento) de suco de uma ou mais frutas, em volume.

Parágrafo único. No caso da adição exclusiva de suco de limão, o cooler deverá conter no mínimo dois e meio por cento de suco de limão, em volume.

Art. 82. O produto definido no art. 79 será denominado cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho.

Parágrafo único. Será denominado cooler com vinho gaseificado ou bebida refrescante de vinho gaseificada, o cooler com vinho ou a bebida refrescante de vinho que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 83. Os parâmetros físico-químicos do cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho deverão obedecer aos limites fixados na tabela 20, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XVI

Da Sangria

Art. 84. Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 7,0% (sete por cento) a 12,0% (doze por cento) em volume, a vinte graus Celsius, elaborada a partir de:

I - vinho de mesa;

II - suco de uma ou mais frutas cítricas; e

III - água potável.

Parágrafo único. A sangria poderá opcionalmente ser adicionada de:

I - bebida alcoólica;

II - extrato vegetal;

III - açúcares; e

IV - dióxido de carbono.

Art. 85. A sangria deverá conter no mínimo dez por cento de suco de uma ou mais frutas cítricas, em volume.

§ 1º. No caso da adição exclusiva de suco de limão, a sangria deverá conter no mínimo dois e meio por cento de suco de limão, em volume.

§ 2º. É proibido o uso de aromatizantes sintéticos em sangria.

Art. 86. A sangria deverá conter, no mínimo, 60% (sessenta por cento) em volume de vinho de mesa.

Art. 87. O produto definido no art. 84 será denominado Sangria.

Parágrafo único. Será denominada sangria gaseificada, a sangria que for adicionada de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 88. Os parâmetros físico-químicos da sangria deverão obedecer aos limites fixados na tabela 21, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XVII

Do Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho

Art. 89. Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho é a bebida com graduação alcoólica de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de:

I - Bebida alcoólica derivada da uva ou do vinho, em conjunto com um ou mais dos produtos listados abaixo:

a) outras bebidas alcoólicas;

b) álcool etílico potável de origem agrícola; ou

c) destilado alcoólico simples.

II – Adicionado de suco de fruta, exceto de uva, em conjunto com um ou mais dos produtos listados abaixo:

a) polpa de fruta, exceto de uva;

b) substância de origem vegetal;

c) substância de origem animal;

d) xarope de fruta.

Parágrafo único. O coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho poderá ser adicionado de:

I - água;

II - açúcares;

III - dióxido de carbono.

Art. 90. O coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deve conter no mínimo cinquenta por cento do ingrediente básico derivado da uva ou do vinho:

I - quando o ingrediente for vinho o percentual deverá ser calculado em volume por volume; e

II - quando o ingrediente for uma bebida destilada de origem viníca, o percentual deverá ser calculado em álcool anidro.

Art. 91. O produto definido no art. 89 será denominado coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho.

Parágrafo único. Será denominado coquetel de vinho gaseificado ou bebida alcoólica mista gaseificada, o coquetel de vinho ou a bebida alcoólica de vinho que for adicionada de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 92. Os parâmetros físico-químicos do coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deverão obedecer aos limites fixados na tabela 22, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XVIII

Do Alcoólico Composto

Art. 93. Alcoólico composto é a bebida com graduação alcoólica de cinco a quatorze por cento, em volume, elaborada a partir da adição ao vinho de extratos vegetais, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

Art. 94. O alcoólico composto deverá ter como ingredientes básicos:

I – vinho;

II - extratos vegetais; e

III – água.

Parágrafo único. O alcoólico composto poderá ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

Art. 95. O produto definido no art. 93 será denominado alcoólico composto.

Parágrafo único. Será denominado alcoólico composto gaseificado, o alcoólico composto que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 96. Os parâmetros físico-químicos do alcoólico composto deverão obedecer aos limites fixados na tabela 23, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XIX

Do Vinagre

Art. 97. Vinagre é o produto definido no art. 24 da Lei nº 7.678, de 1988 elaborado a partir de vinho acetificado.

Art. 98. Os parâmetros sensoriais do vinagre são:

I - sabor ácido;

II - aroma característico;

III - cor de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem; e

IV - aspecto líquido, límpido e ausente de elementos estranhos à sua natureza.

Art. 99. A denominação do vinagre deverá ser acrescida da classificação quanto à cor do vinho que lhe deu origem.

§ 1º É opcional o uso do termo “de vinho” na rotulagem.

§ 2º O vinagre obtido da acetificação de vinho base com características específicas, tais como: espumante, moscatel ou outras definidas pelo MAPA poderá ter sua denominação acrescida de tal característica antes da classificação de cor.

Art. 100. O vinagre poderá ser adicionado opcionalmente:

I - de vegetal;

II - de partes de vegetal;

- III – de extrato vegetal;
- IV – de aroma natural;
- V - de condimento; ou
- VI - da mistura dos ingredientes elencados acima.

Art. 101. O vinagre adicionado dos ingredientes previstos no artigo anterior, será denominado:

- I – vinagre (classificação quanto a cor) com (nome do vegetal), quando adicionado de vegetal ou suas partes;
- II – vinagre (classificação quanto a cor) com extrato de (nome do vegetal);
- III - vinagre (classificação quanto a cor) condimentado, quando adicionado de um ou mais condimentos;
- IV - vinagre (classificação quanto a cor) aromatizado, quando for adicionado de aroma natural;
- V – o vinagre adicionado da mistura de um ou mais ingredientes descritos no artigo anterior, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nos incisos I a IV nesta sequência.

Parágrafo único. O vinagre condimentado poderá apresentar turbidez proveniente do condimento.

Art. 102. O vinagre poderá ser adicionado de aditivos previstos na legislação específica da ANVISA.

Parágrafo único. O vinagre não poderá ser adicionado de corantes.

Art. 103. Os parâmetros físico-químicos do vinagre deverão obedecer aos limites fixados na tabela 24, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 104. Será denominado vinagre balsâmico o vinagre adicionado de extratos vegetais, caramelizados ou não, submetido ou não a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada.

§ 1º O vinagre balsâmico submetido a processo de envelhecimento, pelo período mínimo de seis meses, em recipientes adequados de madeira, com capacidade inferior a 600 litros, poderá ostentar a expressão envelhecido na rotulagem.

§ 2º Os parâmetros sensoriais do vinagre balsâmico são:

- I - sabor agridoce;
- II - aroma intenso;
- III - cor pardo-escura; e
- IV - aspecto denso e brilhante.

Art. 105. Os parâmetros físico-químicos do vinagre balsâmico deverão obedecer aos limites fixados na tabela 25, constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XX

Disposições Finais

Art. 106. Para efeito desta Instrução Normativa, as bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas, com graduação alcoólica superior a quinze por cento em volume, poderão conter em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espirituosa.

Art. 107. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Art. 108. Ficam revogadas:

- I – a Portaria nº 1.012, de 17 de novembro de 1978;
- II - a Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988;
- III - a Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988;
- IV - os anexos XII e XXII da Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000;
- V - a Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005; e
- VI - a Instrução Normativa nº 5, de 6 de maio de 2005.

ANEXO I

Tabela 1. Suco de uva.

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20° C.	14,0	21,0
Sólidos insolúveis, em % v/v, a 20° C	-	5,0
Açúcares redutores, em g/100g	-	20,0
Sorbitol, em mg/L	-	180,0
Acidez total, em ácido tartárico, em g/100g	0,41	-
Acidez volátil, em ácido acético, em g/100g	-	0,05
Álcool etílico, em % vol/vol, a 20°C	-	0,50

Tabela 2. Polpa de uva.

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20° C.	14,0	-
pH	2,9	-
Sorbitol, mg/L	-	180,0
Acidez total, em ácido tartárico, g/100g	0,41	
Açúcares totais naturais da uva, g/100g	-	20,00
Sólidos totais, g/100g	15,00	-
Álcool etílico, em % vol/vol, a 20°C	-	0,50
Acidez volátil, em ácido acético, g/100g	-	0,05

Tabela 3. Fermentado de uva desalcoholizado.

	Mínimo	Máximo
Acidez total, em mEq/l	55,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	12,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• elaborado a partir de uvas tintas	1,5	-
• elaborado a partir de uvas brancas ou rosadas	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Álcool etílico, em % vol/vol, a 20°C	Inferior a 0,5	
Diglicosídeo de malvidina, em mg/l:		
• fermentado de uva elaborado exclusivamente a base de uvas tintas <i>Vitis vinifera</i>	-	15,0
• fermentado de uva elaborado a base de uvas tintas híbridas ou americanas	Presença	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 4. Vinho de mesa e vinho fino.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	8,6	14,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto de mesa de americanas ou híbridas	1,5	-
• vinho branco ou rosado de mesa de americanas ou híbridas	1,3	-
• vinho tinto de <i>Vitis vinifera</i>	1,5	-
• vinho branco ou rosado de <i>Vitis vinifera</i>	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Diglicosídeo de malvidina, em mg/l:		
• Vinho de uvas tintas <i>Vitis vinifera</i>		

• Vinho de uvas tintas híbridas ou americanas	-	15,0
	Presença	
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 5. Vinho frisante.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	14,0
Pressão em atm, a 20°C	1,1	2,0
Acidez total, em mEq/l	55,00	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l		350,0
Diglicosídeo de malvidina, em mg/l:		
• Vinho frisante tinto elaborado exclusivamente de uvas <i>Vitis vinifera</i>	-	15,0
• Vinho de mesa de híbridas ou americanas	Presença	
Edulcorante	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 6. Vnho gaseificado.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	14,0
Pressão em atm, a 20°C	2,1	3,9
Acidez total, em mEq/l	55,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l		1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Diglicosídeo de malvidina, em mg/l		
• vinho tinto gaseificado elaborado exclusivamente à base de uvas <i>Vitis vinifera</i>	-	15,0
• vinho tinto gaseificado elaborado à base de uva híbrida ou americana	Presença	
Edulcorante	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 7. Vinho leve.

	Mínimo	Máximo
--	--------	--------

Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	8,5
Acidez total, em mEq/l	55,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Diglicosídeo de malvidina, em mg/l:		
• vinho tinto leve elaborado exclusivamente à base de uva <i>Vitis vinifera</i>	-	15,0
• vinho tinto leve elaborado à base de uvas híbrida ou americana	Presença	
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 8. Espumante ou espumante natural.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	10,0	13,0
Pressão em atm, a 20°C	4,0	-
Acidez total, em mEq/l	55,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l	1,0	
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Diglicosídeo de malvidina, em mg/L		
• espumante ou espumante natural elaborado exclusivamente à base de uva <i>Vitis vinifera</i>	-	15,0
Edulcorante	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 9. Vinho moscato espumante ou moscatel espumante.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	10,0
Pressão em atm, a 20°C	4,0	-
Acidez total, em mEq/l	55,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Edulcorante	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 10. Vinho licoroso.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	14,0	18,0
Acidez total, em mEq/l	50,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l:		
• vinho tinto	14,0	-
• vinho branco ou rosado	12,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Edulcorante	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 11. Vinho composto.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	14,0	20,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l:		
• vinho tinto	12,0	-
• vinho branco ou rosado	9,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Edulcorante	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 12. Filtrado doce.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	-	5,0
Acidez total, em mEq/l	60,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l -	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Açúcares totais, em g/l	60,0	100,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	16,0	-

Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Edulcorante	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 13. Jeropiga.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	0,5	18,0
Acidez total, em mEq/l	60,0	-
Acidez volátil, em mEq/l	-	20
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Açúcares totais expresso em glicose, em g/l	70,0	-
Cinzas, em g/l	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	16,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 14. Vinho Borbulhante.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	5,0	10,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Pressão em atm, a 20 °C	4,0	-
Cinzas, em g/l:	1,5	-
Diglicosídeos de Malvidina	Presença	
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 15. Mistela composta.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	15,0	20,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Açúcares totais, expresso em glicose, em g/l	120,0	-
Cinzas, em g/l:	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	16,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	350,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 16. Conhaque.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	36,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	100,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	3,0	40,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5,0
Alcoóis superiores, em mg/100 ml de álcool anidro	150,0	450,0
Coefficientes de congêneres, em mg/100 ml de álcool anidro	250,0	795,0
Metanol, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,5
Cobre, em mg/l	-	5,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 17. Bagaceira, grappa ou graspa.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	35,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	300,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	3,0	80,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5,0
Alcoóis superiores, em mg/100ml de álcool anidro	150,0	600,0
Coefficientes de congêneres, em mg/100 ml de álcool anidro	250,0	1185,0
Metanol, expresso em álcool metílico, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,5
Cobre, em mg/l	-	5,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 18. Aguardente de vinho.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	36,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	100,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	3,0	40,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5,0
Alcoóis superiores, em mg/100 ml de álcool anidro	150,0	400,0
Coefficientes de congêneres, em mg/100 ml	250,0	795,0
Metanol, expresso em álcool metílico, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,5
Cobre, em mg/l	-	5,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 19. Pisco.

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	38,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	100,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	20,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro		5,0

Alcoóis superiores, em mg/100ml de álcool anidro	120,0	300,0
Coefficientes de congêneres, em mg/100 ml	250,0	500,0
Metanol, expresso em álcool metílico, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,25
Cobre, em mg/l	-	5,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 20. Cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	3,0	7,0
Acidez total, em mEq/l	30,0	-
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Edulcorantes	Ausência	

Tabela 21. Sangria.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	12,0
Acidez total, em mEq/l	55,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	15,0
Extrato seco reduzido, em g/l	8,0	-
Cinzas, em g/l	0,75	-
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Edulcorantes	Ausência	

Tabela 22. Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	> 0,5	54,0
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Cobre, em mg/l	-	5,0
Edulcorantes	Ausência	

Tabela 23. Alcoólico composto.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	5,0	14,0
Acidez total, em mEq/l	30,0	-
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 24. Vinagre.

	Mínimo	Máximo
Álcool etílico, em % vol/vol a 20°C	-	1,0
Cinzas, em g/l	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l:	6,0	-
• vinagre branco		
• vinagre tinto e rosado	7,0	-
Sulfatos, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0

Cloretos, expresso em cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Acidez volátil em ácido acético g/100ml	4,0	-
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 25. Vinagre Balsâmico.

	Mínimo	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100 ml)	4,0	-
Álcool etílico, em % vol/vol a 20°C	-	1,0
Brix (°)	18	-
Edulcorantes	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

ANEXO II

Tabela 1. Viníferas Nobres

	GRUPO I			GRUPO II	
	TINTAS	BRANCAS		TINTAS	BRANCAS
1.	Cabernet Franc	Chardonnay	1.	Ancellotta	Flora
2.	Cabernet Sauvignon	Chenin Blanc	2.	Carmenère	Müller Thurgau
3.	Merlot	Gewurztraminer	3.	Gamay Beaujolais	Pinot Blanc
4.	Pinot Noir	Riesling Itálico	4.	Malbec	Pinot Gris
5.		Riesling Renano	5.	Marselan	Sauvignon Gris
6.			6.	Petit Verdot	Sylvaner
7.			7.	Pinotage	Viognier
8.			8.	Syrah (Shiraz)	
9.			9.	Tannat	
10.			10.	Tempranillo (Roriz)	
11.			11.	Teroldego	

	GRUPO III			GRUPO IV	
	TINTAS	BRANCAS		TINTAS	BRANCAS
1.	Barbera D'asti	Chasellas Doré	1.	Alfrocheiro	Alvarinho
2.	Barbera Piemonte	Gouveio	2.	Alicante Bouschet	Arriloba
3.	Grenache	Malvasia Amarela	3.	Arinarnoa	Cortese
4.	Mourvèdre	Malvasia Bianca	4.	Bonarda	French Colombard
5.	Nebbiolo	Malvasia Chianti	5.	Castelão (Periquita)	Garganega
6.	Ruby Cabernet	Malvasia de Cândia	6.	Colombard	Gros Manseng
7.	Sangiovese	Malvasia Istriana	7.	Corvina	Itália (Pirovano 65)
8.	Touriga Francesa	Malvasia Verde	8.	Croatina	Maccabeo
9.	Touriga Nacional	Moscatel Nazareno	9.	Dolcetto	Muscadelle
10.		Moscato Bianco R2	10.	Dornfelder	Petit Manseng
11.		Moscato Branco	11.	Egiodola	Rubi (Itália Rubi, Itália Rosa)
12.		Moscato de Alexandria	12.	Ekigaina	Schönburger
13.		Moscato de Canelli	13.	Franconia	Tokay Friulano

14.		Moscato Giallo	14.	Gamay Saint Romain	Torrontes
15.		Moscato Rosado	15.	Jaen	Verdiso
16.		Palomino	16.	Lagrein	Vermentino
17.		Peperella	17.	Lambrusco	
18.		Prosecco	18.	Molinara	
19.		Sémillon	19.	Montepulciano	
20.		Trebbiano (S. Emillon, Ugni Blanc)	20.	Moreto	
21.		Vernaccia	21.	Napa Gamay (valdiguié)	
22.			22.	Pinot Meunier	
23.			23.	Rebo	
24.			24.	Refosco	
25.			25.	Rondinella	
26.			26.	Trincadeira	
27.			27.	Zinfadel	

Tabela 2. Viníferas

	TINTAS	BRANCAS
1.	Alphonse Lavallée	Aligoté
2.	Aramon	Auxerrois
3.	Caladoc	Burger
4.	Calitor (Petite Syrah)	Cardinal
5.	Campanario	Cereza
6.	Canaiolo	CG-531
7.	Carignane	Clairette de Provence
8.	Cainsaut	Corniola de Milazzo
9.	Clairete Noir	Dedo de Dama
10.	Criolla	Ora
11.	Durif	Perlona (Piovano 54)
12.	Freisa	Seara Nova
13.	Grand Noir de le Calmette	Verdea (Pérdea)
14.	Marzemina	
15.	País	
16.	Pinot Saint George	
17.	Prima	
18.	Ribol	
19.	Tinta Barroca	
20.	Tinta Caiada	

Tabela 3. Uvas Comuns (Híbridas e Americanas)

	TINTAS	BRANCAS
1.	Jacquez (Pica Longa)	Couderc 13
2.	Isabel	Goethe
3.	Concord	Martha
4.	Couderc (seibel 1077)	Niagara Branca
5.	Herbemont	Niagara Rosada
6.	Kyoho (Kioko)	Seyve Villard (Villard Blanc) 12.375
7.	Seibel	Seyve Villard 5276
8.	Bordo (Folha de Figo)	
9.	Seyve Villard 18315	
10.	Moscato Baylei	
11.	Isabel Precoce (ISACL1)	