



Assunto: Alteração da Legislação Brasileira relativa à importação de vinhos

RESUMO

A publicação, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do Brasil, da Instrução Normativa n.º 14, de 8 de fevereiro de 2018 e da Instrução Normativa n.º 67, de 5 de novembro de 2018 alteram os padrões de identidade e qualidade do vinho e derivados da uva e do vinho bem como o modelo do Certificado de Origem

Instrução Normativa n.º 14, de 8 de fevereiro de 2018

A Instrução Normativa (IN) n.º 14 revoga, entre outras, a Portaria n.º 229, de 25 de Outubro de 1988, do MAPA, na qual se encontrava estabelecida a “*complementação dos padrões de identidade e qualidade do vinho*”.

O Art.º 109 da IN nº 14 estabelece um prazo de 365 dias, após da data da publicação, para serem efetuadas as adaptações/atualizações às alterações introduzidas, ou seja desde o dia 8 de fevereiro de 2019 que estão em vigor as novas regras definidas nesta IN relativas à rotulagem e parâmetros analíticos que devem constar dos boletins de análise.

A Instrução Normativa n.º 14, de 8 de Fevereiro de 2018 revoga:

I - Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988, da Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária do Brasil, que aprova os padrões de identidade de qualidade do *Cooler* com Vinho;

II - Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988, do MAPA que aprova as Normas referentes à complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho (esta Portaria estabelecia a necessidade do Espumante ser elaborado com variedades *Vitis vinifera*)

III -Anexos XII e XXII da Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000, do MAPA, que aprova o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta na parte referente à polpa de uva e ao suco de uva (anexos XII e XXII);

IV -IN nº 2, de 27 de janeiro de 2005, do MAPA, que fixa os Padrões de Identidade e Qualidade para Coquetel de vinho ou Bebida Alcoólica Mista de vinho;

V -IN nº 5, de 6 de maio de 2005, do MAPA, que aprova os Padrões de Identidade e Qualidade para Sangria;



VI -Portaria n.º 371, de 09 de setembro de 1974, do MAPA, que aprova os Padrões de Identidade e Qualidade do Vinagre.

O anexo da IN n.º 14 foi, entretanto, alterado pela IN n.º 48, do MAPA, de 31 de agosto de 2018.

A Instrução Normativa n.º 48, de 31 de agosto de 2018 revoga:

I - IN n.º 14, art.º 42, parágrafo 1 – estabelecia que à denominação do vinho espumante ou vinho moscatel espumante devia ser acrescida a sua classificação quanto ao teor de açúcar.

II - IN n.º 14, art.º 106, inciso VII – estabelecia que o vinagre balsâmico adicionado dos ingredientes previstos no art.º 105 era denominado vinagre balsâmico adoçado, quando fossem adicionados açúcares.

Classificação dos Vinhos na Legislação Brasileira

A Lei n.º 10970 de 12 de novembro de 2004, da Presidência da República do Brasil, alterou as definições dos tipos de produto definidas pela Lei do vinho - Lei n.º 7678, de 8 de novembro de 1988. Acresce referir que IN n.º 14 estabelece, igualmente, a definição de novos produtos.

Assim, atualmente, os vinhos definidos na Legislação Brasileira são:

- **Vinho de Mesa:** vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20°C (vinte graus *Celsius*)
- **Vinho Fino:** vinho de teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento (A IN 14 de 2018, art.º 33, parágrafo único estabelece que para este fim, consideram-se do grupo Nobres todas as variedades da espécie *Vitis vinifera*)
- **Vinho Frisante:** vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 1,1 (um inteiro e um décimo) a 2,0 (dois inteiros) atmosferas a 20°C (vinte graus *Celsius*), natural ou gaseificado.
- **Vinho Gaseificado:** vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14%



(catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 2,1 (dois inteiros e um décimo) a 3,9 (três inteiros e nove décimos) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius).

- **Vinho Leve:** vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 8,5% (oito inteiros e cinco décimos por cento) em volume, obtido, exclusivamente, da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa.
- **Vinho Licoroso:** vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14% (catorze por cento) a 18% (dezoito por cento) em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.
- **Vinho Composto:** bebida com teor alcoólico de 14% (catorze por cento) a 20% (vinte por cento) em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável de origem agrícola, açúcar, caramelo e mistela simples.
- **Espumante ou Espumante Natural:** vinho cujo anidrido carbônico provém, exclusivamente, de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método *Champenoise/tradicional*) ou em grandes recipientes (método *Chaussepied/Charmad*), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume.
- **Vinho Moscato Espumante ou Moscatel Espumante:** vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius), e com um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) em volume, e no mínimo 20 (vinte) gramas de açúcar remanescente.

Instrução Normativa n.º 67, de 5 de Novembro de 2018

A IN n.º 67 estabelece, no âmbito do MAPA, os *procedimentos de informatização dos trâmites administrativos de certificação para exportação e importação de bebidas.*

Com a publicação desta IN é definido, no Anexo IX, um **novo modelo para o Certificado de Origem** de Bebidas, Fermentados Acéticos, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho para o Brasil. No art.º 26 desta IN é estabelecido o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias), contados a partir da data da sua publicação para adaptação ao novo modelo.

Assim, **o novo modelo do Certificado de Origem é obrigatório a partir de 5 de novembro de 2019.**

O IVV, IP encontra-se a diligenciar no sentido de disponibilizar o novo formulário para o Certificado de Origem no SIVV – Sistema de Informação da Vinha e do Vinho a partir de 1 de outubro de 2019.



A Instrução Normativa n.º 67, de 5 de Novembro de 2018 revoga:

I - Instrução Normativa n.º 54, de 18 de novembro de 2009:

- Art.º 1, incisos III e IV – Procedimentos para verificação dos padrões de identidade e qualidade de vinho e derivados de uva e do vinho para amostragem de importados e para exportação e importação
- Artigos 11 a 23 – Procedimentos para a recolha de amostras de controlo na exportação e na importação
- Artigos 35 a 50 - Amostragem de Vinhos e Derivados da Uva e do vinho importado e da Exportação e Importação de Vinho e Derivados da Uva e do vinho
- Anexos II a X- entre os quais o anexo VIII – modelo de Certificado de Origem e de análise de vinho e Derivados da Uva e do Vinho

II – IN n.º 55, de 18 de novembro de 2009 que estabelece para os produtos bebida, fermentado acético e matéria-prima, assim como todo produto abrangido pelo Regulamento aprovado pelo Decreto no 6.871, de 4 de junho de 2009, os procedimentos:

- para coleta e destinação de amostra de produto;
- para a realização de análise pericial ou perícia de contraprova e para análise de desempate ou perícia de desempate de amostra de produto;
- de amostragem de produto importado; e
- para exportação e importação de produto.

III – IN n.º 17, de 19 de abril de 2011 que aprova o modelo de certificado de exportação de vinho e derivados da uva e do vinho para a Comunidade Europeia.