



21 de abril de 2014

N.º 03/2014

BRASIL: DECRETO Nº 8.198 TRAZ MUDANÇAS NA LEI DO VINHO

A publicação do Decreto Nº 8.198 de 20 de fevereiro de 2014 traz mudanças na Lei do Vinho - Lei nº 7.678 de 8 de novembro de 1988.

Este Decreto regulamenta aspetos como a normatização, rotulagem, fiscalização, denominação, certificação quanto à origem, entre outros itens. Uma importante alteração está relacionada aos limites de correção – também denominada de chaptalização – dos mostos e o reconhecimento de zonas de produção vitivinícola em 10 estados brasileiros.

O decreto apresenta ainda uma série de definições que estabelecem o significado de determinados termos com o objetivo de facilitar a compreensão das normas, especialmente em relação aos termos técnicos empregados.

A principal implicação do Decreto agora publicado, para os vinhos exportados para o Brasil, traduz-se na nova classificação dos produtos quanto ao teor de açúcar.

Tal como o tipo de produto, **esta indicação é obrigatória na rotulagem** de todos vinhos no Brasil, “em dimensões mínimas iguais a metade do maior termo gráfico usado na expressão “Vinho”.” (Portaria nº 229 de 25 outubro 1988)

Assim, e de acordo com o Capítulo VIII do Anexo ao Decreto, quanto ao teor de açúcar (expresso em gramas de glicose por litro) e consoante o tipo de produto, os vinhos classificam-se em:

❖ Vinho de mesa, vinho fino, vinho frisante e vinho leve

- **seco** - até quatro gramas de glicose por litro;
- **demi-sec** ou meio-seco - superior a 4 e até 25 g/litro;
- **suave ou doce** - superior a 25 g/litro e até 80 g/litro.

❖ Espumante natural

- **Nature** - até 3 g/litro;
- **extra-brut** - superior a 3 e até 8 g/litro;
- **brut** - superior a 8 e até 15 g/litro;
- **sec ou seco** - superior a 15 e até 20 g/litro;
- **demi-sec, meio-seco ou meio-doce** - superior a 20 e até 60 g/litro;
- **doce** - superior a 60 g/litro.

❖ Vinho gaseificado

- **Seco** - até 20 g/litro;
- **meio-seco ou meio-doce** - superior a 20 e até 60 g/litro;
- **doce** - superior a 60 g/litro.

❖ Vinho licoroso

- **Seco** - até 20 g/litro;
- **Doce** - superior a 20 g/litro.

❖ Vinho composto

- **seco ou dry** - até 40 g/litro;
- **meio-seco ou meio-doce** - superior a 40 e até 80 g/litro;
- **doce** - superior a 80 g/litro.

Atente-se que os tipos de produto aqui referenciados são as definidas pela legislação brasileira na Lei nº 7.678 de 8 de novembro de 1988 com a redação introduzida pela Lei nº 10.970, de 2004, conforme se transcreve:

- “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 Célsius);
- Vinho fino: o 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 vinífera* do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento;
- 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 Célsius), natural ou gaseificado;
- Vinho leve: Vinho leve é o 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 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 Célsius), natural ou gaseificado;
- Espumante: ou Espumante Natural é o 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 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 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% (quatorze 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 ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples.”

==*==