

ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL OU CHAMPANHA (*CHAMPAGNE*)

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 11, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*) 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 atm, a 20 °C, e com teor alcoólico de 10 a 13%, em v/v, a 20 °C (Lei 7.678/1988, art. 11).

As designações “Champanha” ou “Champagne” são privativas dos produtos oriundos da região francesa de Champagne ou de produtos nacionais com decisão judicial que lhes conceda direito de uso.

3 - Denominação:

Espumante + (classificação quanto à cor)¹ + (classificação quanto ao teor de açúcar)² ou
Espumante Natural + (classificação quanto à cor)¹ + (classificação quanto ao teor de açúcar)²

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 11, Decreto 8.198/2014, art. 35, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 41.

¹ Os vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”). A denominação do Espumante ou Espumante Natural deverá ser acrescida da classificação quanto à cor da mesma forma que o vinho de mesa (IN MAPA 14/2018, art. 41, § 3º).

² A denominação do Espumante ou Espumante Natural deverá ser acrescida da sua classificação quanto ao teor de açúcar (IN MAPA 14/2018, art. 41, § 1º). Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*) devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Espumante ou Espumante Natural ou Champanha (*Champagne*), desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

4- Parâmetros Analíticos

Parâmetros		Mínimo	Máximo	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, em %, em v/v, a 20 °C		≥ 10	≤ 13	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Pressão, em atm, a 20 °C		4	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	-	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Nature	-	≤ 3	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Extra-brut	> 3	≤ 8	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Brut	> 8	≤ 15	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Sec ou Seco	> 15	≤ 20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ Demi-sec, Meio-seco ou Meio-doce	> 20	≤ 60	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Ácido cítrico, em g/L		-	1	não	sim	sim	sim	sim	sim
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	▪ para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos	-	1,2	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento	-	1,5	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	não	sim	sim	sim	sim	sim
Cinzas, em g/L		1	-	não	sim	sim	sim	sim	sim
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho	15	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim

	branco e rosé, rosado ou clarete								
Corante artificial		Ausência		não	sim	sim	sim	sim	sim
Edulcorante		Ausência		não	não	não	não	não	sim
Contaminantes		Mínimo	Máximo						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	não	não	não	não	não	sim
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	sim	sim	sim	sim	sim	sim
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Arsênio, em mg/L		-	0,2	não	não	não	não	não	sim
Chumbo, em mg/L		-	0,15	não	não	não	não	não	sim
Cádmio, em mg/L		-	0,01	não	não	não	não	não	sim
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	não	não	não	não	não	sim

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 11, Decreto 8.198/2014, art. 35, IN MAPA 14/2018, arts. 41 43 e Anexo, tabela 8, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 11 da Lei 7.678/1988, o Espumante ou o Espumante Natural ou a Champanha (*Champagne*) 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 atm, a 20 °C, e com teor alcoólico de 10 a 13%, em v/v, a 20 °C.

De acordo com o art. 41, § 2º, da IN MAPA 14/2018, o Espumante ou o Espumante Natural ou a Champanha (*Champagne*) podem ser adicionados, para fins de adoçamento, pelos mesmos ingredientes admitidos para o vinho de mesa, quais sejam:

- I - a sacarose na forma sólida;
- II - o mosto simples ou o mosto concentrado de uva; e
- III - o mosto de uva concentrado retificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Espumante ou o Espumante Natural ou a Champanha (*Champagne*) são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2

	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.

(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.

(5) Como ácido tartárico.

(6) Sozinhos ou em combinação.

(7) Como SO₂ residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO COMPOSTO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 15, alterado pela Lei 12.320/2010, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 02/2007, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Composto é a bebida com teor alcoólico de 14 a 20%, em v/v, a 20 °C, 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 (Lei 7.678/1988, art. 15, alterado pela Lei 12.320/2010).

3 - Denominação:

Vinho Composto Vermute ¹ + (classificação quanto à cor) ⁵ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁶
Vinho Composto Quinado ² + (classificação quanto à cor) ⁵ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁶
Vinho Composto Gemado ³ + (classificação quanto à cor) ⁵ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁶
Vinho Composto com Jurubeba + (classificação quanto à cor) ⁵ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁶
Vinho Composto com Ferroquina + (classificação quanto à cor) ⁵ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁶
Vinho Composto com + (nome de outras matérias-primas) ⁴ + (classificação quanto à cor) ⁵ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁶

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 15, § 2º, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 46.

¹ Vermute, o que contiver losna (*Artemisia absinthium* L.) predominante entre os seus constituintes aromáticos (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "a").

² Quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos) (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "b").

³ Gemado, o que contiver gema de ovo (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "c").

⁴ Outros Vinhos Compostos (Lei 7.678/1988, art. 15, § 2º, alínea "f").

⁵ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas "a", "b" e "c").

⁶ Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Composto devem ser acrescentadas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes

dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 47 da IN MAPA 14/2018, a denominação do Vinho Composto deve observar a classificação prevista no § 2º, do art. 15, da Lei 7.678/1988 e ser acrescida, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e teor de açúcares totais.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais		Mín.	Máx.	Obrigatoriedade						
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal	
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 14	≤ 20	S	S	S	S	S	S	
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	Seco ou <i>dry</i>	-	≤ 40	S	S	S	S	S	S
		Meio-seco ou Meio-doce	> 40	≤ 80	S	S	S	S	S	S
		Doce	> 80	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S	
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S	
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S	
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	S	S	S	S	S	S	
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S	
Cinzas, em g/L		1	-	N	S	S	S	S	S	
Extrato seco reduzido, em g/L	elaborado com vinho tinto	13	-	S	S	S	S	S	S	
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	10	-	S	S	S	S	S	S	
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S	
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S	
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S	
Contaminantes		Mín.	Máx.							
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S	
Álcool metílico, em mg/L		-	300	S	S	S	S	S	S	
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S	
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S	
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S	
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S	

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 15, Decreto 8.198/2014, art. 38, IN MAPA 14/2018, arts. 46 e 51 e Anexo, tabela 11, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 15 da Lei 7.678/1988, alterado pela Lei 12.320/2010, o Vinho Composto deve ser 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.

De acordo com o art. 15, § 1º, da Lei 7.678/1988, o Vinho Composto deverá conter, no mínimo, 70% (setenta por cento) de vinho de mesa.

Conforme o art. 48 da IN MAPA 14/2018, o álcool etílico potável de origem agrícola pode representar, no máximo, 60% (sessenta por cento) do teor alcoólico final do Vinho Composto, expresso em álcool anidro, desde que respeitado o mínimo de 70% (setenta por cento) de vinho de mesa.

6 - Aditivos:

De acordo com o art. 50 da IN MAPA 14/2018, **é proibida a adição de aroma sintético ao Vinho Composto.**

Conforme o art. 49 da IN MAPA 14/2018, os teores de tuiona e de quinina no Vinho Composto Vermute e no Vinho Composto Quinado, respectivamente, devem atender aos limites previstos em legislação específica da Anvisa, ou seja, a Resolução RDC 02/2007, item 8.1, mencionados abaixo.

Substância	Concentração máxima (mg/kg)		
	Alimento	Bebida	Exceções e ou restrições especiais
Tuiona Alfa e Beta (*)	0,5	0,5	5 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham até 25% de álcool em volume; 10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham mais de 25% de álcool em volume; e 35 mg/kg nos amargos (aperitivos).
Quinina	0,1	85	300 mg/kg nas bebidas alcoólicas

Fonte: Resolução RDC 02/2007, item 8.1.

Os aditivos permitidos para o Vinho Composto são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	8
	300	Ácido ascórbico (L-)		
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		

	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.

(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.

(5) Como ácido tartárico.

(6) Sozinhos ou em combinação.

(7) Como SO₂ residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO DE MESA

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 9º, alterado pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho de Mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6 a 14%, em v/v, a 20 °C, podendo conter até 1 atm de pressão a 20 °C (Lei 7.678/1988, art. 9º).

3 - Denominação:

Vinho de Mesa + (classificação quanto à cor) ³ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁴
Vinho de Mesa de Viníferas ¹ + (classificação quanto à cor) ³ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁴
Vinho de Mesa de Americanas ² + (classificação quanto à cor) ³ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁴

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, Decreto 8.198/2014, art. 31, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 31.

¹ É o Vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinífera* (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 3º).

² É o Vinho elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinífera* (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 4º).

³ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).

⁴ Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho de Mesa devem ser acrescentadas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Vinho de Mesa, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais		Mín.	Máx.	Obrigatoriedade						
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal	
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 8,6	≤ 14	S	S	S	S	S	S	
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C		-	1	S	S	S	S	S	S	
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S	
		▪ Demi-sec ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S	
		▪ Suave ou Doce, para o vinho de mesa e o vinho de mesa de americanas	> 25	-	S	S	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce, para o vinho de mesa de viníferas	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S	
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S	
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S	
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	▪ para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos	-	1,2	S	S	S	S	S	S	
	▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento	-	1,5	S	S	S	S	S	S	
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S	
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S	
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S	S	
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S	S	
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	16	-	S	S	S	S	S	S	
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S	
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S	
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S	
Contaminantes		Mín.	Máx.							
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S	
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S	
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S	
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S	
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S	
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S	

Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S
---	---	-----	---	---	---	---	---	---

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, Decreto 8.198/2014, art. 31, IN MAPA 14/2018, arts. 31 e 32 e Anexo, tabela 4, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

Conforme o art. 31 da IN MAPA 14/2018, o Vinho de Mesa é elaborado a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

De acordo com o art. 31, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinho de Mesa pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e
- III - mosto de uva concentrado retificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho de Mesa são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.

- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO FINO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 9º, § 2º, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Fino é o vinho com teor alcoólico de 8,6 a 14%, em v/v, a 20 °C, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres¹ (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 2º).

¹ Todas as variedades pertencentes à espécie *Vitis vinifera* são consideradas do grupo Nobres (IN MAPA 14/2018, art. 33, parágrafo único).

3 - Denominação:

Vinho Fino + (classificação quanto à cor)¹ + (classificação quanto ao teor de açúcar)²

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 2º, Decreto 8.198/2014, art. 33, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 33.

¹ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).

² Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

De acordo com o art. 9º, § 6º, da Lei nº 7.678/1988, no rótulo do Vinho Fino será facultado o uso simultâneo da expressão “de mesa”.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Fino devem ser acrescentadas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Vinho Fino, desde que esteja

garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

Conforme o art. 30, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º e 7º, da IN MAPA 14/2018, em função de características adicionais de qualidade, o Vinho Fino, produzido em território nacional, pode ser classificado como:

§ 1º Reservado:

Vinho jovem pronto para o consumo, com graduação alcoólica mínima de 10%, em v/v.

§ 2º Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada; e

II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 6 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

§ 3º Gran Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 18 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 6 meses; e

II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 3 meses.

§ 4º A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 1º deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 2º em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1%, em v/v.

§ 6º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 3º.

§ 7º Para os Vinhos classificados de acordo com os §§ 2º e 3º, quando se tratar de cortes de Vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos na definição.

ATENÇÃO!!!

Na rotulagem do Vinho Fino importado poderão ser utilizados os termos qualitativos citados acima, desde que o Vinho atenda à legislação do país de origem, podendo ser considerado, se mencionado, para permissão de uso, o termo qualitativo constante do Certificado de Origem.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais		Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 8,6	≤ 14	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	Seco	- ≤ 4	S	S	S	S	S	S
		Demi-sec ou Meio-sec	> 4 ≤ 25	S	S	S	S	S	S
		Suave ou Doce	> 25 ≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos	-	1,2	S	S	S	S	S	S
	para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento	-	1,5	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S	S
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes		Mín.	Máx.						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 2º, Decreto 8.198/2014, art. 33, IN MAPA 14/2018, art. 33 e Anexo, tabela 4, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 9º, § 2º, da Lei 7.678/1988, o Vinho Fino é elaborado a partir da fermentação alcoólica, **exclusivamente, do mosto simples de uvas de variedades *Vitis vinifera* do grupo Nobres**, mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Fino são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO FRISANTE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 9º, § 1º, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Frisante é o vinho com teor alcoólico de 7 a 14%, em v/v, a 20 °C, e uma pressão mínima de 1,1 a 2,0 atm, a 20 °C, natural ou gaseificado (Lei 7.678/1988, art. 9º, § 1º).

3 - Denominação:

Vinho Frisante + (classificação quanto à cor) ³ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁴ ou
Vinho Frisante Natural ¹ + (classificação quanto à cor) ³ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁴
Vinho Frisante Gaseificado ² + (classificação quanto à cor) ³ + (classificação quanto ao teor de açúcar) ⁴

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 1º, Decreto 8.198/2014, art. 32, e IN MAPA 14/2018, arts. 26, parágrafo único, e 35.

¹ O Vinho Frisante cujo gás carbônico é proveniente de fermentação pode ser designado Vinho Frisante Natural (IN MAPA 14/2018, art. 35, § 1º).

² É permitida a utilização de dióxido de carbono, devendo o produto ser denominado Vinho Frisante Gaseificado (IN MAPA 14/2018, art. 35, § 2º).

³ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).

⁴ Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Frisante devem ser acrescentadas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade						
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal	
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 7	≤ 14	S	S	S	S	S	S	
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C	1,1	2	N	N	N	N	N	S	
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S
		Demi-sec ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S
		Suave ou Doce	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	40	130	S	S	S	S	S	S	
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	S	S	S	S	S	S	
Ácido cítrico, em g/L	-	1	N	S	S	S	S	S	
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,2	S	S	S	S	S	S	
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L	-	0,2	N	S	S	S	S	S	
Cinzas, em g/L	elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S	S
	elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete	19	-	S	S	S	S	S	S
	elaborado com vinho branco	16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena	Ausência		N	N	N	S	S	S	
Corante artificial	Ausência		N	S	S	S	S	S	
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S	
Contaminantes			Mín.	Máx.					
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	N	N	N	N	N	S	
Álcool metílico, em mg/L	elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	
	elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	
Arsênio, em mg/L	-	0,2	N	N	N	N	N	S	
Chumbo, em mg/L	-	0,15	N	N	N	N	N	S	
Cádmio, em mg/L	-	0,01	N	N	N	N	N	S	
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S	

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 9º, § 1º, Decreto 8.198/2014, art. 32, IN MAPA 14/2018, arts. 35 e 36 e Anexo, tabela 5, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 35 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Frisante é elaborado a partir:

- I - da fermentação alcoólica do 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.

Conforme o art. 35, § 2º, da IN MAPA 14/2018, os ingredientes opcionais permitidos para o Vinho Frisante são os mesmos admitidos para o(s) Vinho(s) que lhe deu(ram) origem, sendo permitida também a utilização de dióxido de carbono, quando o produto deve ser denominado de Vinho Frisante Gaseificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Frisante são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	8
	300	Ácido ascórbico (L-)		
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
1105	Lisozima	0,05	10	
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO GASEIFICADO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 13, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Gaseificado é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7 a 14%, em v/v, a 20 °C, e uma pressão mínima de 2,1 a 3,9 atm, a 20 °C (Lei 7.678/1988, art. 13).

3 - Denominação:

Vinho Gaseificado + (classificação quanto à cor)¹ + (classificação quanto ao teor de açúcar)²

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 13, Decreto 8.198/2014, art. 36, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 37.

¹ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).

² Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Gaseificado devem ser acrescentadas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade				
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal

Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥ 7	≤ 14	S	S	S	S	S	S	
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C		2,1	3,9	N	N	N	N	N	S	
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco		-	≤ 20	S	S	S	S	S
		▪ Meio-seco ou Meio-doce		> 20	≤ 60	S	S	S	S	S
		▪ Doce		> 60	-	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S	S	S	
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S	S	S	
Ácido cítrico, em g/L		-	1	N	S	S	S	S	S	
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L		-	1,2	S	S	S	S	S	S	
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	N	S	S	S	S	S	
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	1,5	-	N	S	S	S	S	S	
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	N	S	S	S	S	S	
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S	S	S	
	▪ elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete	19	-	S	S	S	S	S	S	
	▪ elaborado com vinho branco	16	-	S	S	S	S	S	S	
Água exógena		Ausência		N	N	N	S	S	S	
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S	S	S	
Edulcorante		Ausência		N	N	N	N	N	S	
Contaminantes				Mín.	Máx.					
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	N	N	S	
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S	S	S	
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S	S	S	
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	N	N	S	
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	N	N	S	
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	N	N	S	
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	N	N	S	

Legenda: S – sim, N - não

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 13, Decreto 8.198/2014, art. 36, IN MAPA 14/2018, arts. 37 e 38 e Anexo, tabela 6, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 37 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Gaseificado é o vinho adicionado de dióxido de carbono e elaborado a partir:

- I - da fermentação alcoólica 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.

Conforme o art. 37, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, os ingredientes opcionais permitidos para o Vinho Gaseificado são os mesmos admitidos para o(s) vinho(s) que lhe deu(ram) origem.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Gaseificado são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO LEVE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 10, alterada pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Leve é o vinho com teor alcoólico de 7 a 8,5%, em v/v, a 20 °C, 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** (Lei 7.678/1988, art. 10).

3 - Denominação:

Vinho Leve + (classificação quanto à cor)¹ + (classificação quanto ao teor de açúcar)²

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 10, Decreto 8.198/2014, art. 34, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 39.

¹ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).

² Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Leve devem ser acrescidas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade
-------------------	------	------	-----------------

					Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C			≥ 7	≤ 8,5	S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	-	≤ 4	S	S	S	S	S	S
		▪ <i>Demi-sec</i> ou Meio-seco	> 4	≤ 25	S	S	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce	> 25	≤ 80	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)			40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L			-	20	S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L			-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L			-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L			-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		1,5	-	N	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		1,0	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		21	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho rosé, rosado ou clarete		19	-	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco		16	-	S	S	S	S	S	S
Água exógena			Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial			Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante			Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes			Mín.	Máx.						
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg			-	2	N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto		-	400	S	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L			-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L			-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L			-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas			-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 10, Decreto 8.198/2014, art. 34, IN MAPA 14/2018, arts. 39 e 40 e Anexo, tabela 7, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 39 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Leve é elaborado a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

Conforme o art. 39, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinho Leve pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

- I - sacarose na forma sólida;
- II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e
- III - mosto de uva concentrado retificado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Leve são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio	0,03	8
	300	Ácido ascórbico (L-)		
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO LICOROSO

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 14, alterado pela Lei 10.970/2004, Decreto 8.198/2014, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Licoroso é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14 a 18%, em v/v, a 20 °C, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva (Lei 7.678/1988, art. 14).

3 - Denominação:

Vinho Licoroso + (classificação quanto à cor)¹ + (classificação quanto ao teor de açúcar)²

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 14, Decreto 8.198/2014, art. 37, e IN MAPA 14/2008, arts. 26, parágrafo único, e 44.

¹ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (Lei 7.678/1988, art. 8º, inciso II, alíneas “a”, “b” e “c”).

² Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Licoroso deve ser acrescida, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade
-------------------	------	------	-----------------

				Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 14	≤ 18		S	S	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:								
	▪ Seco	-	≤ 20	S	S	S	S	S	S
	▪ Doce	> 20	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	40	130		S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20		S	S	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L	-	1		N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,2		S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L	-	0,2		N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		1,5	-	N	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		1	-	N	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto		15	-	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		13	-	S	S	S	S	S
Água exógena	Ausência			N	N	N	S	S	S
Corante artificial	Ausência			N	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência			N	N	N	N	N	S
Contaminantes			Mín.	Máx.					
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2		N	N	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto		-	400	S	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete		-	300	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L	-	0,2		N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L	-	0,15		N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L	-	0,01		N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150		N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, arts. 8º, inciso II, e 14, Decreto 8.198/2014, art. 37, IN MAPA 14/2018, arts. 44 e 45 e Anexo, tabela 10, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 44 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Licoroso é elaborado a partir:

- I - da fermentação alcoólica 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.

Conforme o art. 44, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, o Vinho Licoroso pode ter como ingrediente opcional:

- I - álcool etílico potável de origem agrícola;
- II - mosto concentrado para adoçamento;

- III - mistela simples;
- IV - açúcares; e
- V - caramelo para correção da cor.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Licoroso são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO MOSCATO ESPUMANTE OU VINHO MOSCATEL ESPUMANTE

1 - Referências:

Lei 7.678/1988, art. 12, alterada pela Lei 10.970/2004, IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o 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 atm, a 20 °C, e com um teor alcoólico de 7 a 10%, em v/v, a 20 °C, e no mínimo 20 g de açúcar remanescente (Lei 7.678/1988, art. 12).

3 - Denominação:

Vinho Moscato Espumante + (classificação quanto à cor) ¹
Vinho Moscatel Espumante + (classificação quanto à cor) ¹

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 12, e IN MAPA 14/2008, art. 42.

¹ O Vinho Moscato Espumante ou o Vinho Moscatel Espumante deve ser classificado quanto à cor como branco e rosé ou rosado, de acordo com a cor da uva utilizada em sua elaboração (IN MAPA 14/2018, art. 42, § 2º).

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade					
			Laudo estrangeiro	Laudo Pré Certificado de Inspeção de Importação	Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Gradação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C	≥ 7	≤ 10	S	S	S	S	S	S
Pressão gasosa, em atm, a 20 °C	4	-	N	N	N	N	N	S
Teor de açúcar remanescente, em g/L	≥ 20	-	S	S	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)	40	130	S	S	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L	-	20	S	S	S	S	S	S

Ácido cítrico, em g/L	-	1	N	S	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	-	1,2	S	S	S	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L	-	0,2	N	S	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	1	-	N	S	S	S	S	S
Extrato seco, reduzido, em g/L	-	-	elaborado com vinho rosé,		S	S	S	S
			elaborado com vinho branco		S	S	S	S
Água exógena	Ausência		N	N	N	S	S	S
Corante artificial	Ausência		N	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência		N	N	N	N	N	S
Contaminantes			Mín.	Máx.				
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg	-	2	N	N	N	N	N	S
Alcool metílico, em mg/L	-	300	S	S	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L	-	0,2	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L	-	0,15	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L	-	0,01	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Fonte: Lei 7.678/1988, art. 12, IN MAPA 14/2018, arts. 42 43 e Anexo, tabela 9, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 12 da Lei 7.678/1988, o Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante é o vinho elaborado a partir de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 atm a 20 °C, e com um teor alcoólico de 7 a 10%, em v/v, a 20 °C, e com, no mínimo, 20 g de açúcar remanescente, sendo o anidrido carbônico proveniente de fermentação em recipiente fechado.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Moscato Espumante ou Vinho Moscatel Espumante são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso				
Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		

	1105	Liozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

(1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.

(2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.

(3) Somente no vinho.

(4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.

(5) Como ácido tartárico.

(6) Sozinhos ou em combinação.

(7) Como SO₂ residual.

(8) Como ácido ascórbico.

(9) Como ácido sórbico.

(10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com liozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.

(11) Somente para vinhos licorosos e compostos.

(12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.

VINHO NOBRE

1 - Referências:

IN MAPA 14/2018, art. 34, alterada pela IN MAPA 14/2018, Resolução RDC 123/2016, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

2 - Definição:

São classificados e denominados de Vinhos Nobres aqueles **elaborados no território nacional** exclusivamente a partir de uvas da espécie *Vitis vinifera* que apresentarem teor alcoólico de 14,1 a 16%, em v/v, a 20 °C (IN MAPA 14/2018, art. 34).

O Vinho Nobre não pode ser importado, haja vista se tratar de produto elaborado, exclusivamente, em território nacional.

3 - Denominação:

Vinho Nobre + (classificação quanto à cor)¹ + (classificação quanto ao teor de açúcar)²

Fonte: IN MAPA 14/2008, art. 34, § 4º, incisos I e II.

¹ Os Vinhos são classificados quanto à cor como tinto; rosado, rosé ou clarete e branco (IN MAPA 14/2008, art. 34, § 4º, inciso I).

² Em conformidade com a classificação disposta nos parâmetros analíticos desta bebida, neste Anexo à Norma Interna DIPOV 01/19.

Conforme o art. 26, parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, à denominação do Vinho Nobre devem ser acrescentadas, nesta ordem, de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares totais.

De acordo com o art. 27, *caput* e parágrafo único, da IN MAPA 14/2018, é permitido citar na rotulagem do Vinho ou adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração. Quando o Vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, podem ser citados no rótulo os nomes dessas variedades, em ordem decrescente das quantidades presentes na composição.

Conforme o art. 28 da IN MAPA 14/2018, na rotulagem do Vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

De acordo com o art. 29 da IN MAPA 14/2018, é admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no Vinho Nobre, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem deste produto.

Conforme o art. 30, *caput* e §§ 1º, 2º, 3º, 4º, 5º 6º e 7º, da IN MAPA 14/2018, em função de características adicionais de qualidade, o Vinho Nobre, produzido em território nacional, pode ser classificado como:

§ 1º Reservado:

Vinho jovem pronto para o consumo, com graduação alcoólica mínima de 10%, em v/v.

§ 2º Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada; e

II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 6 meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

§ 3º Gran Reserva:

I - quando o Vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 18 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 6 meses; e

II - quando o Vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11%, em v/v, passar por um período mínimo de envelhecimento de 12 meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo 600 litros de capacidade por no mínimo 3 meses.

§ 4º A correção do teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 1º deve seguir o disposto na legislação vigente.

§ 5º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 2º em quantidade superior ao necessário para elevar a graduação alcoólica em 1%, em v/v.

§ 6º É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos Vinhos classificados de acordo com o § 3º.

§ 7º Para os Vinhos classificados de acordo com os §§ 2º e 3º, quando se tratar de cortes de Vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos na definição.

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros Legais	Mín.	Máx.	Obrigatoriedade
-------------------	------	------	-----------------

				Laudo para exportação	Laudo para controle do produto nacional	Laudo de análise fiscal	Ação fiscal
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		≥14,1	≤ 16	S	S	S	S
Teor de açúcar, em g/L	Classificação quanto ao teor de açúcar:	▪ Seco	- ≤ 4	S	S	S	S
		▪ Demi-sec ou Meio-seco	> 4 ≤ 25	S	S	S	S
		▪ Suave ou Doce	> 25 ≤ 80	S	S	S	S
Acidez total, em mEq/L (pH 8,2)		40	130	S	S	S	S
Acidez volátil, em mEq/L		-	20	S	S	S	S
Ácido cítrico, em g/L		-	1	S	S	S	S
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/L	▪ para os vinhos que não passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos	-	1,2	S	S	S	S
		▪ para os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento	-	1,5	S	S	S
Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio, em g/L		-	0,2	S	S	S	S
Cinzas, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	1,5	-	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	1,0	-	S	S	S	S
Extrato seco reduzido, em g/L	▪ elaborado com vinho tinto	21	-	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	16	-	S	S	S	S
Água exógena		Ausência		N	S	S	S
Corante artificial		Ausência		N	S	S	S
Edulcorante		Ausência		N	N	N	S
Contaminantes		Mín.	Máx.				
Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT), em µg/kg		-	2	N	N	N	S
Álcool metílico, em mg/L	▪ elaborado com vinho tinto	-	400	S	S	S	S
	▪ elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	-	300	S	S	S	S
Arsênio, em mg/L		-	0,2	N	N	N	S
Chumbo, em mg/L		-	0,15	N	N	N	S
Cádmio, em mg/L		-	0,01	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas		-	150	N	N	N	S

Legenda: S – sim, N - não

Fonte: Decreto 8.198/2014, arts. 31 e 33, IN MAPA 14/2018, art. 34, §§ 1º, 4º, incisos I e II, e 5º, e Anexo, tabela 4, alterada pela IN MAPA 48/2018, Resolução RDC 07/2011 e Resolução RDC 42/2013.

5 - Composição:

De acordo com o art. 34 da IN MAPA 14/2018, o Vinho Nobre é aquele elaborado, **exclusivamente, em território nacional**, a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva da espécie *Vitis vinifera*, que apresentar teor alcoólico de 14,1 a 16%, em v/v, a 20 °C.

6 - Aditivos:

Os aditivos permitidos para o Vinho Nobre são os constantes na Resolução RDC 123/2016, mencionados abaixo.

Aditivos alimentares autorizados para uso em Vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso

Função	INS	Aditivo	Máximo (g/100 mL)	Notas
Acidulantes	270	Ácido láctico (L-,D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
Antioxidantes	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
Conservadores	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
Corantes	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
Estabilizantes	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	.
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	.
Reguladores de acidez	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,4	1,5,6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 mEq/L, o que equivale a 0,4 g/100 mL expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 mL.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 mL.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/ 100 mL de ácido tartárico.

Fonte: Resolução RDC 123/2016.