

DECRETO N°, 99066

Regulamenta a Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004, que altera a Lei nº 7.678/90, de 08 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 52 da Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988,

D E C R E T A:

DISPOSIÇÃO PRELIMINAR

Art. 1º A produção, circulação e comercialização da uva, do vinho e derivados do vinho e da uva obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004 que altera a Lei nº 7.678/88, de 08 de novembro de 2004, e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pela Coordenação de Inspeção Vegetal - CIV do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO I DA COMPETÊNCIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Art. 2º Ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento compete:

I - o registro do vinho e derivados do vinho e da uva;

II - o registro e classificação dos estabelecimentos de industrialização e importação do vinho e derivados do vinho e da uva;

III - a classificação e a padronização da uva, do vinho e dos derivados do vinho e da uva, estabelecendo preceitos de identidade e qualidade;

IV - a inspeção, a fiscalização e o controle sanitário dos estabelecimentos produtores do vinho e derivados do vinho e da uva, desde a produção até a comercialização;

V - a análise do vinho e derivados do vinho e da uva nacional e estrangeiro;

VI - estabelecer e reconhecer como oficiais os métodos de análise e amostragem e os limites de tolerância analítica;

VII - expedir Guia de Livre Trânsito para comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva nacionais, a granel ou engarrafados, ou delegar competência à uma entidade pública ou privada credenciada, para emitir a Guia de Livre Trânsito;

VIII Executar a análise prévia e expedir a Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação do vinho.

IX - indicar as práticas enológicas e uso de aditivos e coadjuvantes na elaboração do vinho e derivados do vinho e da uva;

X - estabelecer as correlações de proporcionalidade entre a matéria-prima e o produto, nos limites tecnológicos previstos neste regulamento, assim como fixar margens de tolerância admitidas no cálculo de rendimentos;

XI - estabelecer o controle do período de envelhecimento e da capacidade máxima dos recipientes utilizados para os destilados alcoólicos e as aguardentes envelhecidas, derivados do vinho;

XII - fixar as normas para o transporte da uva destinada à industrialização;

XIII - propor o zoneamento da viticultura no País e o controle do plantio e da multiplicação de mudas;

XIV - providenciar a execução e atualização do cadastramento da vitivinicultura brasileira;

XV - orientar o setor vitivinícola quanto aos produtos e estabelecimentos;

XVI - designar o perito da análise de desempate, quando não houver acordo entre as partes; e

XVII – Fiscalizar a avaliação físico-química e organoléptica ou sensorial dos vinhos e derivados da uva e do vinho para fins de concurso, julgamento ou competição pública, com ou sem divulgação, quando não houver autorização expressa dos estabelecimentos produtores dos produtos participantes.

Art. 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá celebrar convênios, ajustes ou acordos com órgãos e entidades privadas, mistas e públicas dos Estados, Municípios e Distrito Federal, para a execução dos serviços que lhe foram atribuídos em lei e neste Regulamento.

CAPÍTULO II DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 4º As atividades administrativas relacionadas com a produção vitivinícola serão entendidas segundo as definições constantes desta seção.

Art. 5º Controle é a verificação administrativa da produção, manipulação, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 6º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção e manipulação do vinho e derivados do vinho e da uva sob os aspectos tecnológicos e sanitários.

Art. 7º Fiscalização é a ação direta do poder público para verificação do cumprimento da lei.

Art. 8º Padronização é a especificação quantitativa e qualitativa da composição, apresentação e estado sanitário do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 9º Classificação é o ato de identificar a uva, o vinho e os derivados da uva e do vinho e os estabelecimentos , com base nos padrões oficiais, no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e origem.

Art. 10. Certificação é o ato de comprovar a conformidade de um sistema ou processos de produção e industrialização do vinho e derivado do vinho e da uva, assim como a identidade e qualidade do produto, de acordo com as normas legais estabelecidas.

Art. 11. Análise Fiscal é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinho e derivados do vinho e da uva para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a comercialização.

Art. 12. Análise de Registro é o procedimento laboratorial realizado para confirmar os parâmetros analíticos que dizem respeito à veracidade da composição apresentada, por ocasião do pedido de registro do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 13. Análise de Orientação é o procedimento laboratorial realizado para orientar a industrialização do vinho e derivados do vinho e da uva, quando solicitado.

Art. 14 Análise de Controle é o procedimento laboratorial realizado com a finalidade de controlar a industrialização, a exportação e a importação do vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 15 Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos, em amostra de vinho e derivados do vinho e da uva, quando da contestação da análise fiscal condenatória.

Parágrafo único. Análise ou perícia de desempate é a determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com a finalidade de dirimir divergências apuradas na análise pericial ou perícia de contraprova.

Art. 16 Registro de estabelecimento é a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de vinho ou derivado do vinho e da uva, de acordo com a atividade e linha de produção desenvolvida.

Art. 17 Registro de produto é a formalidade administrativa que aprova a composição do vinho ou derivado do vinho e da uva destinado à produção e à industrialização, observados a classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 A classificação geral dos estabelecimentos vinícolas, de acordo com suas atividades, será:

I - produtor ou elaborador;

II - engarrafador ou envasador;

III - padronizador (standardizador)

IV - exportador;

V - importador;

VI – acondicionador.

Art. 19 Produtor ou elaborador é o estabelecimento que transforma a uva, o vinho e seus derivados em produtos industrializados ou semi-industrializados.

Art. 20 Engarrafador ou envasador é o estabelecimento que se destina ao engarrafamento do vinho e dos derivados da uva e do vinho, recebidos em barris ou em outros grandes recipientes, no qual poderão ser efetuados a frigorificação, filtração, trasfega, pasteurização, colagem e clarificação destes produtos.

Art. 21 Padronizador é o estabelecimento que padroniza vinho ou derivados do vinho e da uva, utilizando produtos já elaborados de diferentes procedências.

Art. 22 Exportador é o estabelecimento que se destina a exportar vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 23 Importador é o estabelecimento que se destina a importar vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 24 Acondicionador é o estabelecimento que se destina ao acondicionamento e à comercialização à granel de vinhos e derivados da uva e do vinho.

Art. 25 Sem prejuízo de outras classes adequadas aos fins deste Regulamento, os estabelecimentos produtores serão enquadrados em:

I - cantina central;

II - posto de vinificação;

III - cantina rural;

IV - adega regional de vinhos finos;

VII – destilaria;

VIII – vinagraria;

Art. 26 Cantina central é o estabelecimento de produção e padronização, no qual se executam todas as práticas enológicas e enotécnicas, permitidas pela legislação vigente.

Art. 27 Posto de vinificação é o estabelecimento no qual se realizam as operações de vinificação para fornecimento do produto à cantina central.

Art. 28 Cantina rural é o estabelecimento de produção individual existente nas propriedades agrícolas dos vitivicultores, onde se efetua a vinificação de sua produção, podendo comercializá-la engarrafada, desde que observadas as exigências de normas técnicas estabelecidas para a cantina central.

Art. 29 Adega regional de vinhos finos é o estabelecimento destinado à produção de vinhos elaborados exclusivamente de uvas viníferas de sua própria produção.

Art. 30 Destilaria é o estabelecimento que se destina à produção de destilados de vinho e derivados do vinho e da uva.

Art. 31 Vinagraria é o estabelecimento que se destina à produção de vinagres.

Parágrafo único. A vinagraria deverá estar situada em local isolado do estabelecimento produtor de vinho e demais derivados do vinho e da uva.

Art. 32 Os estabelecimentos referidos nesta Seção observarão ainda, no que couberem, os preceitos relativos aos gêneros alimentícios em geral constantes da respectiva legislação.

Art. 33 Na observância deste Regulamento serão fixados, em atos administrativos, os equipamentos mínimos exigidos para cada tipo de estabelecimento e linha de produção da unidade industrial.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS E DE VINHOS E DERIVADOS DO VINHO E DA UVA

Art. 34 O vinho e dos derivados do vinho e da uva nacionais e importados, os estabelecimentos importadores destas bebidas estrangeiras, bem como todo estabelecimento vinícola nacional ou estrangeiro, deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 35 Os procedimentos necessários para a obtenção dos respectivos registros serão fixados em ato administrativo complementar.

Parágrafo único. O registro será válido em todo território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

CAPÍTULO V DA ROTULAGEM DE VINHO E DERIVADOS DO VINHO E DA UVA

Art. 36 Rótulo será qualquer identificação afixada ou gravada no recipiente do vinho e derivados do vinho e da uva, de forma unitária ou desmembrada, ou na respectiva parte plana da cápsula ou outro material empregado na vedação do recipiente.

Art. 37 O rótulo de derivados do vinho e derivados do vinho e da uva deverá ser previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. As normas de rotulagem do vinho e derivados do vinho e da uva nacionais e importados serão fixadas em ato administrativo complementar.

Art. 38 O rótulo, assim como o material de propaganda do vinho ou derivados do vinho e da uva, não poderá conter denominação, forma, disposição, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que suscite dúvida ou induza a erro ou equívoco sobre a classificação, padronização, origem, natureza e composição do produto, nem lhe atribuir finalidade, qualidade ou características que não possua.

CAPÍTULO VI DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS

Art. 39 Os derivados da uva e do vinho deverão conter percentuais não inferiores a 50% de uva e, ou vinho na sua composição.

Art. 40 Os derivados da uva e do vinho serão classificados em:

I – Bebida não alcoólica e não fermentada: São não fermentados o mosto, o suco de uva, o xarope de uva e o caramelo de uva.

II – Bebida alcoólica fermentada: é a bebida alcoólica obtida pelo processo de fermentação. São fermentados alcoólicos o vinho, o filtrado doce e a jeropiga.

III - Bebida alcoólica destilada: é a bebida alcoólica obtida pelo processo de fermento/ destilação ou pelo rebaixamento de destilado alcoólico simples do vinho, do bagaço e, ou de borras, nos termos definidos em ato administrativo. São destilados o conhaque, o brandy ou conhaque fino, a grappa, graspa ou bagaceira, o destilado alcoólico simples de vinho, o destilado alcoólico simples de bagaço de uva, o destilado alcoólico simples de borras, o pisco e o álcool vínico.

IV - Fermentado acético: É o derivado obtido a partir da transformação do álcool de vinho em ácido acético, pela ação de bactérias acéticas, nos termos definidos em ato administrativo;

V - Alcoólicos por mistura: São os derivados obtidos pela mistura de vinho, destilado alcoólico ou bebida alcoólica com outras bebidas não-alcoólicas ou outros ingredientes, nos termos definidos em ato administrativo. São alcoólicos por mistura o licor de conhaque fino ou brandy, o licor de bagaceira ou de grappa, o coquetel ou a bebida alcoólica mista, a mistela, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (cooler com vinho), a mistela composta e a sangria.

Art. 41 Derivados da uva e do vinho não-alcoólicos são os que contiverem até 0,5% (meio por cento), em v/v, a 20°C de álcool etílico potável.

Art. 42 Derivados da uva e do vinho alcoólicos são os que contiverem mais de 0,5% (meio por cento), em v/v, a 20°C de álcool etílico potável.

Art. 43 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em atos administrativos complementares, fixará a padronização e a classificação dos derivados da uva e do vinho.

CAPÍTULO VII DAS DEFINIÇÕES

Art. 44 Mosto simples ou virgem é o produto líquido com presença ou não de partes sólidas obtido naturalmente ou por procedimentos mecânicos como moído ou prensado da uva fresca, ou outros métodos tecnologicamente adequados, sem que haja iniciado a fermentação e mantendo este estado de forma espontânea, sem nenhuma adição de conservantes, e cuja graduação alcoólica seja inferior a 1% (v/v a 20° C).

Art. 45 Mosto conservado ou apagado é o mosto simples ou virgem submetido a processos físicos admitidos e tecnologicamente adequados que impeçam ou limitem sua fermentação alcoólica até 1% (v/v a 20°C).

Art. 46 Mosto parcialmente fermentado é o mosto conservado com um conteúdo de álcool entre 1% e 5% (v/v a 20° C).

Art. 47 Mosto sulfitado é o mosto conservado mediante a adição de anidrido sulfuroso ou metabissulfito de potássio.

Art. 48 Mosto cozido é o produto resultante da concentração avançada de mostos, a fogo direto ou a vapor, sensivelmente caramelizado, com um conteúdo de açúcar a ser fixado em regulamento.

Art. 49 Mosto concentrado é o produto obtido por desidratação parcial do mosto não fermentado, apresentando um mínimo de 1,240 de densidade a 20°C, e que não haja sofrido caramelização sensível.

Parágrafo único. Mosto concentrado retificado é o mosto concentrado submetido a processos admitidos e tecnologicamente adequados para a eliminação de todos os componentes não açucarados.

Art. 50 Suco de uva é a bebida não fermentada e estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtida do mosto simples ou virgem, sulfitado ou concentrado com uma graduação alcoólica de até 0,5% em volume a 20° C.

Art. 51 Xarope de uva é o produto obtido pela concentração avançada do mosto através do fogo direto ou vapor, sensivelmente caramelizado e com um conteúdo mínimo de 500 gramas por litro de açúcares redutores.

Art. 52 Caramelo de uva é o produto com alto grau de caramelização obtido pelo aquecimento do mosto a fogo direto ou vapor. Seu conteúdo de açúcares redutores não deverá ser superior a 200 gramas por litro.

Art. 53 Vinho de mesa é o 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 Célcius).

Art. 54 Vinho frisanter é o 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 Célcius), natural ou gaseificado.

Art. 55 Vinho fino é 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.

Art. 56 Vinho de mesa de viníferas é o vinho elaborado exclusivamente com uvas das variedades *Vitis vinífera*.

Art. 57 Vinho de mesa de americanas é o vinho elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinífera*.

Art. 58 Vinho leve é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 8,5% (oito e meio 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.

Art. 59 Champanha, 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/Charmat), 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.

Art. 60 Vinho Moscato Espumante ou 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 (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.

Art. 61 Vinho gaseificado é o 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.

Art. 62 Vinho licoroso é o 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.

Art. 63 Vinho composto é a 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.

Art. 64 Filtrado doce é a bebida com graduação alcoólica de até 5 % (cinco por cento), proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 (três) atmosferas.

Art. 65 Jeropiga é a bebida elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação alcoólica máxima de 18 %. (dezoito por cento), em volume, e teor mínimo de açúcar de 7 (sete) gramas por 100 (cem) mililitros do produto.

Art. 66 Conhaque é a bebida com teor alcoólico de 36 a 54% em volume, obtido de destilados simples de vinho e, ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não.

Art. 67 Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes,

reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses.

Art. 68 Brandy ou Conhaque Fino será classificado por tipo, segundo o tempo de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme os atos administrativos complementares.

Art. 69 Licor de Conhaque Fino ou Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18 a 54%, em volume, tendo como matéria-prima o conhaque ou Brandy.

Art. 70 Pisco é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54 % (trinta e oito a cinquenta e quatro por cento), em volume, obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.

Art. 71 A bagaceira ou grappa ou graspa é a bebida com teor alcoólico de 35 a 54%, em volume, a 20°C, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser retificada parcial ou seletivamente.

Art. 72 Licor de bagaceira é a bebida com graduação alcoólica de 18 a 54%, em volume, tendo como matéria-prima a bagaceira.

Art. 73 Destilado alcoólico simples de vinho é o produto com teor alcoólico superior a 54% (cinquenta e quatro por cento) e inferior a 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Célsius), destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou por destilação-retificação parcial seletiva de mostos e, ou subprodutos provenientes unicamente de matérias-primas de origem vínica, resultante de fermentação alcoólica.

Art. 74 Destilado alcoólico simples de bagaço é o produto com 54,1 a 80 % (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta por cento), obtido a partir da destilação do bagaço resultante da produção de vinho e mosto.

Art. 75 Destilado alcoólico simples de borras é o produto de 54,1 a 80% (cinquenta e quatro graus e um décimo a oitenta por cento), em volume, obtido da destilação de borras fermentadas, provenientes dos processos da industrialização da uva, excluídos ou resultantes da colagem azul.

Art. 76 Cooler com vinho é a bebida com graduação alcoólica de 3,5 a 7 %, em volume, obtida pela mistura de vinho de mesa, suco de uma ou mais frutas e água potável, podendo ser gaseificado e adicionado de açúcares.

Art. 77 Mistela é o mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18 %, em volume, e com teor e açúcar não inferior a 10 gramas (dez) por 100 mililitros (cem), vedada a adição de sacarose ou outro adoçante.

Parágrafo único. Mistela composta é o produto com graduação alcoólica de 15 a 20% (quinze a vinte por cento), em volume, que contiver o mínimo de 70% (setenta por cento) de mistela e de 15% (quinze por cento) de vinho de mesa adicionado de substância amarga e, ou aromática.

Art. 78 Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 7 a 12 %, obtida pela mistura de vinho de mesa, sucos polpas, extratos ou essências naturais de frutas com adição ou não de xarope, seja qual for o conteúdo de açúcares e eventualmente anidrido carbônico, sendo que a proporção mínima de vinho no produto final deve ser de 60% (sessenta por cento).

Art. 79 Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho é a bebida com graduação alcoólica de 5 a 14% em volume, a 20°C, obtida pela mistura de vinho de mesa com uma ou mais bebidas alcoólicas, ou álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples, suco natural de frutas e xarope de frutas, podendo ser adicionada de frutas maceradas, extratos vegetais, outras partes de vegetais, matérias-primas de origem animal, permitidas em ato administrativo próprio, açúcares e água.

Art. 80 Vinagre é o produto obtido da fermentação acética do vinho.

CAPÍTULO VIII DAS PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Art. 81 Ao mosto em fermentação poderão ser adicionados corretivos permitidos, após comprovação técnica, nos termos dos atos administrativos.

Art. 82 As correções previstas no artigo anterior somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho, nas zonas de produção.

Art. 83 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá determinar, anualmente, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos (art. 81) deverão nela, serem usados para a safra de uvas em curso, bem como estabelecer sua proporção, ouvido o setor vitivinícola e respeitadas as peculiaridades técnicas de cada produto.

Art. 84 É proibida a industrialização de mosto e da uva de procedência estrangeira, para a produção de vinhos e derivados do vinho e da uva.

Art. 85. Em casos especiais, e mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o mosto concentrado poderá ser fermentado, destinando-se o produto resultante à elaboração de álcool vínico.

Art. 86 Ficam proibidas a industrialização e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva, cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 87 No caso de vinho, a proporcionalidade não poderá ser superior a quatro quintos, após a separação das borras.

Art. 88 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ouvido o setor vinícola, considerando as condições peculiares de cada safra, zonas de produção e as variedades de uvas, poderá estabelecer outros índices de proporcionalidade.

Art. 89 O vinho poderá ser destilado mediante prévia autorização do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 90 Ao conhaque poderão ser adicionados bonificadores de origem natural.

Art. 91 O Cooler poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo.

Art. 92 O vinho destinado à elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, com vinagre duplo, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a 0,6 g/ 100ml (seis décimos de grama de ácido acético em cem mililitros) de vinho.

Art. 93 Os fornecedores de vinho destinado à elaboração de vinagre providenciarão a aquisição do vinagre duplo para acetificá-lo até o limite mínimo previsto no artigo 92 e o estocará em tanque próprio, em prédio isolado, distante da adega.

Art. 94 A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino e no local previsto no artigo precedente, com utilização de equipamento específico (bombas, mangueiras, filtros, etc.) para tal fim.

Art. 95 Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo ou outro tipo de corante, bem como melão (subproduto do açúcar), mesmo como nutriente. À exceção do vinagre balsâmico, nos termos a serem definidos em ato administrativo.

Art. 96 O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética do vinho.

Art. 97 É vedada a produção de vinagre artificial para uso alimentar.

Art. 98 O vinho e os derivados do vinho e da uva, quando destinados exclusivamente à exportação, poderão ser elaborados de acordo com a legislação do país a que se destinam, devendo ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, não podendo ser comercializados no mercado nacional.

Art. 99. As práticas enológicas para elaboração do vinho e derivados serão disciplinadas em ato administrativo.

CAPÍTULO IX DOS REQUISITOS DE QUALIDADE

Art. 100. O vinho e derivados do vinho e da uva deverão atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

I - normalidade dos caracteres organolépticos próprios de sua natureza;

II - Qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza;

III - ausências de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

IV - ausência de substâncias e microrganismos nocivos à saúde;

V – conformidade com os padrões de identidade, e qualidade observados os limites de tolerância estabelecidos.

Parágrafo único. Será considerada imprópria para o consumo, a bebida que não atender o disposto neste artigo.

CAPÍTULO X DA CERTIFICAÇÃO

Art. 101. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá e certificará processos de produção e industrialização de vinhos e derivados do vinho e da uva, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de marca de conformidade instituída pelo órgão central competente.

§ 1º O Controle de Qualidade poderá ser levado a efeito por meio da utilização de sistema de identificação de perigos para a segurança da saúde, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, pela implantação de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de forma a garantir a segurança e a qualidade do vinho e derivados do vinho e da uva.

§ 2º O Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle de que trata o parágrafo anterior será validado e auditado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que possibilitará a autorização de uso da marca de conformidade instituída pelo órgão central competente.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá credenciar órgãos e entidades para a certificação de bebidas de que trata o presente artigo, mediante controle e auditoria pelo Órgão Fiscalizador competente.

CAPÍTULO XI DAS ZONAS DE PRODUÇÃO

Art. 102. Para efeito deste Regulamento, Zona de Produção é a região geográfica formada por parte ou totalidade de um ou mais municípios, na mesma Unidade da Federação, onde existem a cultura da videira e a industrialização da uva (Lei nº 10.970 que altera a Lei nº 7.678, art. 42, parágrafo único).

Parágrafo único. Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento reconhecer as Zonas de Produção, conforme o estabelecido no artigo 102.

Art. 103. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com a participação do setor vitivinícola, levará em consideração fatores naturais e humanos para caracterizar e demarcar as Zonas de Produção em atos administrativos complementares.

CAPÍTULO XII DOS PRODUTOS DESTINADOS A INDUSTRIALIZAÇÃO

Art. 104 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento fixará as normas técnicas para transporte e avaliação de qualidade da uva destinada à industrialização.

Art. 105 Os estabelecimentos produtores ou elaboradores de vinho e derivados do vinho e da uva deverão apresentar mensalmente, em formulário próprio, até o dia 10 do mês subsequente, a declaração das manipulações ou transformações destes produtos ocorridas durante o mês.

CAPÍTULO XIII DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 106 As ações de inspeção e de fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Decreto se efetivarão em caráter permanente e constituirão atividade de rotina.

Parágrafo único. Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos estarão obrigados a prestar informações, apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados, a fim de não obstarem as ações de inspeção e de fiscalização.

Art. 107 Constituem-se, também, em ações de inspeção e fiscalização as auditorias necessárias à verificação de conformidade dos Programas de Boas Práticas de Fabricação e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Decreto.

Art. 108 A ação fiscalizadora será exercida por Fiscal Federal Agropecuário, devidamente capacitado e credenciado pelo órgão central da atividade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - nos estabelecimentos de produção, importação, exportação, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, depósito, distribuição, exposição e comercialização, cooperativas e atacadistas de vinhos e derivados do vinho e da uva, bem como nos portos, aeroportos e postos de fronteiras;

III – sobre matérias-primas, produtos, equipamentos, instalações, áreas industriais, depósitos, recipientes, rótulos, material de propaganda, embalagens, vasilhames e veículos das respectivas empresas.

Art. 109 São prerrogativas e atribuições do Fiscal Federal Agropecuário, no exercício de suas funções:

I – Dispor de livre acesso aos estabelecimentos, abrangidos por este Decreto.

II – colher amostras necessárias às análises fiscal e de controle, lavrando o respectivo termo;

III – realizar inspeção e fiscalização rotineira nos estabelecimentos e locais abrangidos por este Decreto, para verificar a conformidade das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes, rótulos, material de propaganda, embalagens, vasilhames e produtos frente às normas legais vigentes, assim como apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem os vinhos e derivados do vinho e da uva passíveis de alteração, lavrando o respectivo termo;

IV – realizar vistoria nos estabelecimentos para efeito de registro, lavrando o respectivo laudo;

V – verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda, lavrando o respectivo termo;

VI – promover, na forma disciplinada neste Decreto e atos administrativos complementares, o fechamento de estabelecimento ou seção, lavrando o respectivo termo;

VII – proceder a apreensão de rótulos, material de propaganda, embalagens, produto, matéria-prima, ou de qualquer substância encontrados no estabelecimento em inobservância a este Decreto, principalmente nos casos de indício de fraude, falsificação, alteração, deterioração ou de perigo à saúde humana, lavrando o respectivo termo;

VIII – executar as sanções de interdição e de inutilização, nos termos do julgamento;

IX – lavrar auto de infração para início do processo administrativo previsto neste Decreto;

X – solicitar, por intimação, no âmbito de sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e apresentação de documentos necessários à complementação dos processos de registros de estabelecimentos ou produtos ou, ainda, quaisquer documentos que se façam necessários à complementação do processo de investigação ou apuração de adulteração, fraude ou falsificação;

XI - proceder a inutilização sumária da bebida, nos termos previstos neste Decreto, lavrado o respectivo termo;

XII – realizar auditorias necessárias à verificação de conformidade dos Programas de Boas Práticas de Fabricação, de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Decreto, dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados, assim como a certificação de bebidas.

XIII – solicitar o auxílio da autoridade policial, nos casos de risco à integridade física, impedimento ou embaraço ao desempenho de suas ações.

Art. 110 As empresas de transporte de vinho e derivados do vinho e da uva serão obrigadas a prestar informações e esclarecimentos à fiscalização sobre produtos depositados em seus armazéns ou em trânsito, e facilitar a colheita de amostras.

Art. 111 O disposto no artigo precedente aplica-se também às empresas que produzam ou comercializem produtos que possam ser utilizados na adulteração ou falsificação de vinho e derivados do vinho e da uva.

CAPITULO XIV DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 112 São documentos de fiscalização:

I – o termo de inspeção;

- II – a intimação;
- III – o termo de fechamento de estabelecimento;
- IV – o termo de apreensão;
- V – o auto de infração;
- VI – o termo de colheita de amostras;
- VII – a notificação de julgamento;
- VIII – o termo de inutilização;
- IX – o termo de liberação;
- X – o termo de interdição;
- XI – o termo aditivo;
- XII – o termo de revelia;
- XIII – o certificado de inspeção;
- XIV - o laudo de vistoria.

CAPÍTULO XV DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

SEÇÃO I DAS AMOSTRAS FISCAL DE CONTROLE E ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 113 Para efeito de análise fiscal do produto será procedida a colheita de três unidades de amostras representativas do lote ou partida, e de uma unidade, quando se tratar de análise de controle.

Parágrafo único. O conteúdo mínimo das unidades de amostras, de acordo com a finalidade e natureza do produto, serão definidos em ato administrativo.

Art. 114 A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas.

Art. 115 Uma unidade da amostra será utilizada pelo laboratório oficial, outra permanecerá no órgão fiscalizador, guardada em condições de conservação e inviolável, e a última ficará em poder do interessado para perícia de contraprova.

Art. 116 Para efeito de desembaraço aduaneiro de bebida estrangeira serão adotados os procedimentos previstos para análise de controle.

Art. 117 Nas análises laboratoriais previstas neste Regulamento serão aplicados os métodos oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 118 Outros métodos de análise poderão ser utilizados na fiscalização do vinho e derivados do vinho e da uva, desde que reconhecidos como oficiais.

SEÇÃO II DO RESULTADO DA ANÁLISE E DA PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art. 119 O resultado da análise fiscal deverá ser informado ao fiscalizado e ao fabricante ou produtor do vinho e derivados do vinho e da uva, quando distintos, no prazo de 45 dias, contado da data de colheita.

Art. 120 O interessado que não concordar com o resultado da análise poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

Art. 121 A análise pericial ou perícia de contraprova deverá ser requerida ao órgão fiscalizador no prazo de dez dias, contado da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

Art. 122 No requerimento de contraprova o interessado mencionará o seu perito, devendo o indicado satisfazer os requisitos legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 123 A análise pericial ou perícia de contraprova será efetuada sob a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença dos peritos do interessado e do laboratório que expediu o laudo anterior.

Art. 124 A análise pericial ou perícia de contraprova não excederá o prazo de quinze dias, contado da data do recebimento do requerimento pelo órgão competente, salvo quando condições técnicas exigirem a sua prorrogação.

Art. 125 Na hipótese de haver a violação a que se refere o parágrafo anterior, será lavrado auto de infração.

Art. 126 Ao perito do interessado será dado conhecimento da análise fiscal, prestadas as informações solicitadas e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa no ato da realização da perícia.

Art. 127 Da análise pericial ou perícia de contraprova serão lavrados laudo e ata, assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópias à autoridade fiscalizadora e ao requerente.

Art. 128 Se os peritos apresentarem laudo divergente do laudo da análise fiscal, o desempate será feito por um terceiro perito eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do órgão fiscalizador, facultada a assistência dos peritos anteriormente nomeados.

Art. 129 Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

SEÇÃO III DA ALTERAÇÃO DO PRODUTO

Art. 130 Serão considerados acidentalmente alterados a uva, o vinho e os derivados do vinho e da uva que tiverem seus caracteres de qualidade modificados por causas naturais.

Art. 131 Serão considerados propositadamente alterados a uva, o vinho e os derivados do vinho e da uva que tiverem sido falsificados ou adulterados.

Art. 132 Entende-se como propositadamente alterados a uva, o vinho e os derivados da uva e do vinho:

I - que tiverem sido adicionados de substâncias modificativas de sua composição, natureza e qualidade ou que provoquem a sua deterioração;

II - que contiverem aditivos, não previstos na legislação específica;

III - que tiverem seus componentes total ou parcialmente substituídos;

IV - que tiverem sido aromatizados, coloridos ou adicionados de substâncias estranhas, destinadas a ocultar alteração ou aparentar qualidade superior à real;

V - que tiverem a composição e demais especificações diferentes das mencionadas na rotulagem, observadas as tolerâncias previstas nos Padrões de Identidade e Qualidade;

VI - que tiverem a composição ou rotulagem modificadas sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 133 As substâncias tóxicas necessárias ou indispensáveis às atividades do estabelecimento deverão ser mantidas sob controle, em local isolado e apropriado.

Art. 134 O material empregado na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de vinho e derivados do vinho e da uva deverá observar as exigências sanitárias e de higiene.

Parágrafo único. O veículo empregado no transporte de vinho e derivados do vinho e da uva, a granel, deverá atender aos requisitos técnicos destinados a impedir a alteração do produto.

Art. 135 No acondicionamento e fechamento de vinho e derivados do vinho e da uva somente poderão ser usados materiais que atendam aos requisitos sanitários e de higiene e que não alterem os caracteres organolépticos nem transmitam substâncias nocivas ao produto.

CAPÍTULO XVI DAS INFRAÇÕES E DAS PENAS

SEÇÃO I DAS INFRAÇÕES

Art. 136 Constituem-se infrações, para fins deste Regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentares, destinadas a preservar a integridade e qualidade dos produtos, a saúde do consumidor e a economia popular, bem como:

I - a fraude, a falsificação e a adulteração das matérias-primas, vinho e derivados do vinho e da uva;

II - produzir, preparar, beneficiar, envasar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com as disposições deste Regulamento Decreto e atos complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasar ou engarrafar, exportar e importar, vinhos e derivados do vinho e da uva, bem como construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, estabelecimento industrial de vinho e derivados do vinho e da uva sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou com instalações inadequadas ao fim a que se destinam;

IV - reconstruir, ampliar, remodelar as áreas de instalações industriais registradas, sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou órgão conveniado;

V - modificar a composição ou rotulagem do produto registrado, sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

- VI – adquirir ou manter no estabelecimento produtor de vinho e derivados do vinho e da uva, substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto;
- VII – deixar de atender notificação ou intimação em tempo hábil;
- VIII - causar embaraço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;
- IX - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para a bebida;
- X - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;
- XI - importar, manter em depósito ou comercializar bebida importada em desconformidade com o disposto neste Decreto e nos atos administrativos complementares;
- XII - deixar de declarar, no prazo determinado, a produção de uva, Vinho e derivados do vinho e da uva;
- XIII - transportar ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;
- XIV - deixar de declarar, no prazo determinado, os estoques, entradas e saídas de vinho e derivados do vinho e da uva;
- XVI- declarar incorretamente a capacidade do recipiente para depósito de vinho e derivados do vinho e da uva, admitindo-se a tolerância de 3%; e
- XVII – fazer uso de marca de conformidade instituída pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização do órgão fiscalizador competente;
- XVIII - agir como depositário infiel de produto apreendido pelo órgão fiscalizador.
- XIX - todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagres e produtos derivados da uva e do vinho.

Art. 137 Não constitui infração ter em depósito produtos, em fase de industrialização, com características não padronizadas neste Regulamento e atos complementares, nos quais não se constatam processo de adulteração proposital, nem venham a servir para adulteração ou falsificação de vinho e derivados do vinho e da uva.

SEÇÃO II DA RESPONSABILIDADE ADMINISTRATIVA

Art. 138 As responsabilidades administrativas, civil e penal, pela prática das infrações previstas neste Decreto, recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o produtor, standardizador, envasador, acondicionador, exportador e importador, quando a bebida permanecer em vasilhame fechado e inviolado, ressalvado o disposto no inciso IV deste artigo.

II – o transportador, o comerciante ou o armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando desconhecida a sua procedência ou quando comprovadamente concorrer para a alteração de sua identidade e qualidade.

III – o técnico responsável, quanto à formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao Conselho Profissional;

IV – todo aquele que concorrer de qualquer modo para a prática da infração, ou dela obtiver vantagem; e

V - o produtor, standardizador, envasador, acondicionador, exportador e importador, quando a bebida permanecer em vasilhame fechado e inviolado, ressalvado o disposto no inciso I deste artigo.

Art. 139 Quando a infração constituir adulteração ou falsificação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

SEÇÃO III DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DE APURAÇÃO DE INFRAÇÃO

Art. 140 A autoridade competente que tomar conhecimento por qualquer meio da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração, através de processo administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 141 A infringência às disposições contidas no artigo 136 deste Decreto será apurada em regular processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos fixados em ato administrativo.

Parágrafo Único. Juntada a defesa ou o termo de revelia ao processo, o Chefe do Serviço, Setor ou Seção de Inspeção Vegetal da Unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração, terá prazo máximo de trinta dias para instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento, sob pena de responsabilidade administrativa.

Art. 142 Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, a infringência às disposições contidas no artigo 136 deste Decreto, sujeita o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa no valor de até R\$ 110.000 (cento e dez mil reais);

III - inutilização do produto;

IV – interdição de estabelecimento ou equipamento;

V – suspensão da fabricação do produto;

VI - suspensão do registro do produto e do estabelecimento; e

VII – cassação do registro de estabelecimento ou do registro de produto, cumulada ou não com a proibição de venda e publicidade de produto.

Art. 143 Serão considerados, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato, em vistas de sua consequência à saúde humana e à defesa do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes:

a) quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução da infração;

b) quando o infrator, por espontânea vontade, reparar o ato lesivo que lhe for imputado;

c) ser o infrator primário, ou a infração cometida acidentalmente.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

- a) ser o infrator reincidente;
- b) ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) ter a infração conseqüência danosa ou risco à saúde do consumidor;
- d) ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;
- e) ter o infrator agido com dolo, adulteração ou falsificação.
- f) ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé; e
- g) os maus antecedentes do infrator, com referência ao cumprimento deste Regulamento.

§ 3º No concurso de circunstâncias, atenuante e agravante, a aplicação da sanção será considerada em razão da que seja preponderante.

§ 4º verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração, depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º a reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e, a específica, pelo cometimento de idêntica infração.

§ 6º a reincidência genérica acarretará a duplicação da multa a ser aplicada e a específica, a triplicação, tendo por valor base mínimo a última multa aplicada, excluído o seu agravamento.

§ 7º quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º apurando-se no mesmo processo a prática de duas ou mais infrações, aplicar-se-ão multas cumulativas.

Art. 144 A aplicação das sanções administrativas previstas neste Decreto dar-se-á da seguinte forma:

§ 1º. A advertência será aplicada nos casos em que a inobservância regulamentar puder ser reparada, o infrator for primário, não tiver agido com dolo e, ainda, a infração não constituir adulteração ou falsificação e fraude.

§ 2º Aplicar-se-á multa independentemente de outras sanções previstas neste Decreto, ainda que o infrator seja primário, nos seguintes casos:

I – produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasar ou engarrafar, exportar e importar vinho e derivados da uva e do vinho, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II – produzir vinho e derivados do vinho e da uva desprovida de prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - transportar vinho e derivados do vinho e da uva, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

IV – transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva desprovida de comprovação de procedência;

V – produzir, manter em depósito ou comercializar bebida em desacordo com os requisitos de identidade e qualidade;

VI - produzir, comercializar, engarrafar ou padronizar vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com os padrões de identidade e qualidade da espécie;

VII - apresentar produção de vinho e derivados do vinho e da uva em desacordo com o disposto no art. 87 e inciso XII do art. 136;

VIII - falsificar documentos de liberação e comercialização de uva, vinho e derivados do vinho e da uva;

IX declarar capacidade inexata de recipiente;

X – ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada sem prévia autorização pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XII – funcionar o estabelecimento de bebida sem a devida infra-estrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

XIII – alterar a composição do produto registrado sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XIX – fazer uso de rótulo ou de material de propaganda para a bebida em desconformidade com as normas legais vigentes;

XX - modificar a rotulagem do produto registrado, sem prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXI - utilizar rótulo em vinho e derivados do vinho e da uva, sem prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXII – adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto;

XXIII – deixar de atender notificação ou intimação em tempo hábil;

XXIV – causar embaraço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;

XXV – fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para o vinho ou derivado do vinho e da uva;

XXVI - empregar qualquer processo de manipulação para aumentar, imitar ou produzir artificialmente os vinhos, vinagres e produtos derivados do vinho e da uva.

XXVII – prestar falsa declaração ou declaração inexata de produção e comercialização perante o órgão fiscalizador;

XXVIII – importar, manter em depósito ou comercializar vinho e derivados do vinho e da uva importados em desconformidade com o disposto neste Decreto e nos atos administrativos complementares;

XXIX – deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo determinado, as declarações de produção e comercialização de vinho, derivados do vinho e da uva, matéria-prima, ingredientes e respectivos estoques;

XXX – fazer uso de marca de conformidade instituída pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização;

XXXI – agir como depositário infiel de produto apreendido pelo órgão fiscalizador.

§ 3º. As infrações previstas nos itens de I a XXX do parágrafo anterior serão passíveis de multas no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais) a R\$ 110.000,00 (cento e dez mil reais);

§ 4º. A infração prevista no item XXXI do § 2º deste artigo será passível de multa no valor de até R\$ 27.500,00 (vinte e sete mil e quinhentos reais);

§ 5º A inutilização do vinho e derivados do vinho e da uva, rótulo, cartazes de propaganda, embalagens ou vasilhames ocorrerá nos casos de adulteração e falsificação ou quando, por decisão da autoridade julgadora, o produto apreendido não puder ser reaproveitado.

§ 6º Ocorrerá a interdição de estabelecimento ou de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasador, acondicionador ou importador estiver operando sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou, ainda, quando for o equipamento ou instalação inadequados, e o responsável legal, quando intimado, não suprir a deficiência em tempo hábil.

§ 7º Ocorrerá a suspensão de registro de produto ou de estabelecimento, pelo período de até dois anos, quando o infrator for reincidente na ocorrência do disposto no artigo 136 deste Decreto.

§ 8º Ocorrerá a cassação de registro de estabelecimento ou de produto quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração e falsificação, ou com antecedentes de não cumprir às exigências legais ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

§ 9º a aplicação de sanções não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

§ 10 Quando a infração constituir adulteração ou falsificação e fraude, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão competente, para instauração de inquérito.

Art. 145 O procedimento de inutilização obedecerá às disposições do órgão competente, ficando as despesas e os meios de execução, decorrentes da inutilização, sob a responsabilidade do autuado.

Art. 146 O prazo de interdição será de até noventa dias.

Art. 147 Na hipótese de aproveitamento de matérias-primas ou reaproveitamento de produtos apreendidos, o procedimento dependerá da prévia autorização do órgão central de fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 148 As sanções administrativas previstas neste Decreto serão executadas da forma seguinte:

I – advertência, através de notificação enviada ao infrator e pela sua inscrição no registro cadastral;

II – multa, através de notificação para pagamento;

III – inutilização de bebida, de matéria-prima, rótulo, material de propagandas, embalagens e vasilhames, através da lavratura do respectivo termo;

IV – interdição, através de notificação determinando a suspensão imediata da atividade, com a lavratura do respectivo termo e sua afixação no local;

V – suspensão de registro, através de notificação do infrator e a conseqüente anotação na ficha cadastral;

VI – cassação de registro, através de notificação do infrator e a anotação de baixa na ficha cadastral;

§ 1º. Não atendida a notificação, ou no caso de embarço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embarço à ação da fiscalização.

§ 2º. A inutilização será procedida pela fiscalização, após a remessa da notificação ao autuado, informando dia, hora e local para o seu acompanhamento, cujos recursos e meios necessários à execução correrão por conta do infrator, observadas as normas ambientais vigentes.

§ 3º. O valor da multa deverá ser recolhido no prazo máximo de trinta dias, a contar do recebimento da notificação.

§ 4º. A multa será reduzida em trinta por cento se o infrator, não recorrendo, efetuar o seu recolhimento dentro do prazo estipulado.

§ 5º. É facultado o pagamento da multa em até três parcelas consecutivas.

§ 6º. A multa que não for paga no prazo previsto será cobrada judicialmente, após sua inscrição na dívida ativa da União.

Art. 149 Da decisão de primeira instância cabe recurso ao órgão central de Coordenação de Inspeção Vegetal, interponível no prazo de dez dias, a contar do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

Parágrafo Único. A decisão de Segunda Instância será proferida no prazo de trinta dias, contado do recebimento do recurso pela autoridade julgadora, sob pena de responsabilidade administrativa.

CAPÍTULO XVII DAS MEDIDAS CAUTELARES E DA INUTILIZAÇÃO SUMARIA

Art. 150 Caberá a apreensão de bebida, matéria-prima, substância, aditivo, embalagem, vasilhame, rótulo e material de propaganda quando ocorrerem indícios de alteração dos requisitos de identidade e qualidade, ou ainda, inobservância ao disposto neste Regulamento e em atos complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 151 Proceder-se-á, ainda, a apreensão de bebida, quando estiver sendo produzida, padronizada, engarrafada ou comercializada em desacordo com as normas previstas neste Regulamento e nos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º. O produto apreendido ficará sob a guarda do responsável legal do estabelecimento detentor, nomeado fiel depositário, sendo proibida a sua substituição, subtração ou remoção, total ou parcialmente.

§ 2º Em caso de comprovada necessidade, o produto poderá ser removido para outro local, a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 3º Do produto apreendido será colhida amostra fiscal para análise, cujo resultado será dado conhecimento ao responsável legal.

§ 4º A apreensão de que trata o caput deste artigo não poderá exceder a quarenta e cinco dias, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

§ 5º Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando o processo administrativo, ficando o produto apreendido até sua conclusão.

§ 6º Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, far-se-á a imediata liberação do produto.

Art. 152 A recusa injustificada do responsável legal do estabelecimento detentor de produto objeto de apreensão ao encargo de fiel depositário, caracteriza embaraço à ação da fiscalização, sujeitando o estabelecimento à sanção estabelecida neste Decreto, devendo neste caso ser lavrado auto de infração.

Art. 153 No caso de estabelecimento operando sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou sempre que se verificar a inadequação total ou parcial do estabelecimento aos seus fins, e que importe em risco iminente à saúde pública, ou, ainda, nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade, poderá ser adotada a medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou seção, com a lavratura do respectivo termo e do auto de infração.

Parágrafo único - No caso de inadequação de estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada, após compromisso escrito do autuado, de que suprirá a irregularidade apontada, ficando impedido de exercer qualquer atividade industrial relacionada aos produtos previstos neste Regulamento, antes de receber liberação do órgão de fiscalização, após vistoria, e nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

Art. 154 Caberá a inutilização sumária da bebida, observadas as normas ambientais vigentes, quando for o produto de origem não comprovada ou, ainda, procedente de estabelecimento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cujas condições operacionais ofereça risco iminente à qualidade do produto e à saúde do consumidor.

CAPÍTULO XVIII DA DELIMITAÇÃO DE COMPETÊNCIA

Art. 155 Em observância ao contido na Lei Nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, que altera a Lei Nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e institui o Sistema Brasileiro de Inspeção Vegetal como parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, são competentes para executar as ações de inspeção e fiscalização de bebidas de que tratam a Lei 10.970, de 12 de novembro de 2005, que altera a Lei 7.678, de 8 de novembro de 1988:

§ 1º A área técnica especializada pela Inspeção Vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na qualidade de Instância Central, em todos os estabelecimentos e locais de que trata este Decreto;

§ 2º Os Estados, os municípios e o Distrito Federal, na qualidade de Instância Intermediária, através de seus órgãos competentes, nos estabelecimentos que façam somente o comércio municipal e estadual, cuja produção anual não exceda a 200 hectolitros, se produto líquido, ou 50 toneladas, se produto sólido ou concentrado.

Art. 156 Caberá a área técnica especializada pela Inspeção Vegetal no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, coordenar e supervisionar as ações desenvolvidas pelos Estados, os municípios e o Distrito Federal.

CAPÍTULO XIX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 157 O disposto neste Decreto é igualmente aplicável ao álcool etílico potável de origem agrícola e álcool vínico, que terão suas regulamentações em atos administrativos próprios.

§ 1º. Para efeito do disposto no caput deste artigo, considera-se:

I - Álcool vínico é o álcool etílico potável de origem agrícola, com teor alcoólico superior a 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Célsius), o qual é obtido exclusivamente por destilação e retificação de vinho, de produtos ou subprodutos derivados da fermentação da uva.

II - Álcool etílico potável de origem agrícola é o produto com teor alcoólico mínimo de 95% (noventa e cinco por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Célsius), obtido pela destilação-retificação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou destilados alcoólicos simples. Na denominação de álcool etílico potável de origem agrícola, quando feita referência à matéria-prima utilizada, o produto resultante será exclusivamente dessa matéria-prima.

Art. 158 O produto da arrecadação de que se refere o inciso II do artigo 142 deste Decreto será recolhido ao Fundo Federal Agropecuário, de conformidade com a legislação vigente, e revertido e aplicado integralmente na execução dos serviços de que tratam a Lei 10.970, de 12 de novembro de 2004 que altera a Lei 7.678, de 8 de novembro de 1988 e este Decreto.

Art. 159 É facultado ao Órgão Fiscalizador o livre acesso nos estabelecimentos de produção, industrialização, preparação, manipulação, beneficiamento e acondicionamento de aditivos, extratos, preparados, elaborados, concentrados e substâncias de emprego na elaboração dos produtos de que trata este Decreto, para verificar e avaliar a propriedade desses ingredientes aos fins a que se destinam, de acordo com a classificação e padronização das bebidas.

Parágrafo Único O impedimento às ações de que trata o caput deste artigo caracteriza embaraço à fiscalização, sujeitando o infrator às responsabilidades previstas neste Decreto.

Art. 160 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento fixará, em atos administrativos, normas complementares a este Decreto, disciplinando sobre:

I – os requisitos, critérios e procedimentos para a classificação e o registro de estabelecimento, de vinho e derivados do vinho e da uva, que definirá a documentação necessária, local e forma de apresentação, prazos e meios para o cumprimento de diligências;

II – o credenciamento de estabelecimentos estrangeiros exportadores de vinhos e derivados do vinho e da uva para o mercado nacional;

III - Os requisitos, critérios e procedimentos para a expedição da Guia de Livre Trânsito para a comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva, a granel, envasados e engarrafados;

IV - A demarcação das zonas de produção de vinho e derivados do vinho e da uva;

V – os dizeres obrigatórios que deverão constar no rótulo da bebida, assim como o modo, a forma, o tamanho e a disposição dos caracteres, inclusive para bebidas importadas;

VI – o reconhecimento e definição do vinho e derivados do vinho e da uva, de acordo com a classificação e padronização;

VII – a complementação dos padrões de identidade e qualidade do vinho e derivados do vinho e da uva;

VIII - os dispositivos e os procedimentos relativos aos documentos de inspeção e fiscalização;

IX – a inspeção, fiscalização e controle da produção, industrialização e manipulação do vinho e derivados do vinho e da uva;

X – os critérios e procedimentos de colheita de amostras fiscal e de controle, os encaminhamentos dos resultados das análises laboratoriais, assim como os procedimentos para a análise pericial ou perícia de contraprova e análise ou perícia de desempate;

XI – os coeficientes de congêneres dos destilados alcoólicos, bebidas destiladas e bebidas retificadas, derivadas do vinho, quando for o caso;

XII – o processo administrativo de apuração de infração;

XIII - o controle de envelhecimento dos destilados alcoólicos de derivados do vinho, contemplando conceituação do processo, requisitos, prazos mínimos, capacidade, tipo e forma do recipiente e infra-estrutura para o envelhecimento;

XIV - a destinação de produtos resultantes do aproveitamento ou reaproveitamento de matérias-primas, vinho e derivados do vinho e da uva;

XV - a classificação, o emprego e os limites de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados na elaboração de vinho e derivados do vinho e da uva, assim como os meios de conservação de vinho e derivados do vinho e da uva;

XVI – a criação de Marcas de Conformidade, que poderão ser utilizadas pelos estabelecimentos que tenham optado pela adoção do sistema de identificação de perigos para a saúde, perda de qualidade e a integridade econômica dos produtos, através da implantação de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

XVII – as definições, conceitos, objetivos, campo de aplicação e condições gerais para a adoção do sistema previsto no inciso anterior, bem como para a implantação de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

XVIII – a infra-estrutura básica para instalação e funcionamento dos estabelecimentos de vinho e derivados do vinho e da uva, de acordo com a atividade e linha de produção desenvolvidas;

XIX – as normas gerais de boas praticas de fabricação para os estabelecimentos de vinho e derivados do vinho e da uva previstos neste Decreto, de acordo com a atividade e linha de produção desenvolvidas;

XX – normas técnicas sobre o processo de produção e industrialização de vinho e derivados do vinho e da uva, assim como a certificação;

XXI - o funcionamento de conselhos de auto-regulação de qualidade do vinho e derivados do vinho e da uva.

XXII – outras normas que se fizerem necessárias para a implementação do disposto neste Decreto.

Art. 161 Os casos omissos serão disciplinados em ato administrativo pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 162 Este Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 163 Revogam-se os Decretos 99.066/90 e 113/91.