

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2018

(ALTERADA PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 48, DE 31 DE AGOSTO DE 2018)

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e o que consta do Processo SEI nº 21000.018235/2016-01, resolve:

Art. 1º Fica estabelecida a Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa aplica-se ao vinho e derivados da uva e do vinho comercializados em todo o território nacional, produzidos no Brasil e importados.

## CAPÍTULO I

### Do Âmbito de Aplicação e das Disposições Gerais

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

Art. 4º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por borra, o resíduo proveniente do processo de industrialização da uva durante a elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho, depositado após decantação do mosto, após a fermentação, no armazenamento ou após prática enológica autorizada.

Art. 5º O vinho e derivados da uva e do vinho utilizados na elaboração das bebidas derivadas da uva e do vinho devem obedecer aos respectivos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

Art. 6º Para o adoçamento do derivado da uva e do vinho cujo padrão de identidade e qualidade permita a adição de açúcares, é permitida a adição de sacarose, a qual pode ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou frutose na forma sólida.

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

Art. 7º Ao derivado da uva e do vinho destilado é permitido o corte com destilado de igual natureza, na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites estabelecidos.

Art. 8º No caso do derivado da uva e do vinho destilado, a destilação deve ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados exclusivamente do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Art. 9º Adicionalmente às limitações tecnológicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o aditivo, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias utilizadas na elaboração do vinho e derivados da uva e do vinho devem atender também à legislação específica da Anvisa.

Art. 10. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico ou resíduo de defensivo agrícola em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de defensivo agrícola não registrado para a cultura da matéria-prima ou da cultura proveniente do ingrediente.

Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e pela legislação complementar.

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

§ 2º É proibida a utilização de expressões relativas à classificação do vinho tais como seco, suave, branco, tinto, reserva entre outras, bem como a palavra vinho de forma isolada ou como parte de outros dizeres, na rotulagem de derivados da uva e do vinho, salvo os previstos no regulamento técnico do produto.

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

Art. 12. A uva transportada para fins industriais deve ser acondicionada em caixas ou contentores de material atóxico, com capacidade máxima de 500 kg (quinhentos quilogramas), peso líquido, podendo conter aberturas laterais para o arejamento da uva, as quais devem estar protegidas por lonas, também atóxicas, durante o transporte e até sua devida destinação na indústria em procedimento de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único. Dentro das zonas de produção é permitido o transporte de uva a granel, desde que esta esteja protegida por material atóxico específico para este fim e cujo procedimento esteja descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 13. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 14. A quantidade de suco de uva ou polpa de uva presente na bebida não alcoólica deve ser declarada no rótulo.

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO II

## Do Padrão de Identidade e Qualidade de Vinhos e Derivados da Uva e Do Vinho

### Seção I

#### Do Suco de Uva

Art. 15. O suco de uva é a bebida definida no art. 5º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir de uva sã, fresca e madura.

§ 1º À denominação do produto definido no caput podem ser acrescentadas as expressões branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com seu método de elaboração.

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

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

§ 4º Ao suco de uva ou suco de uva reconstituído pode ser adicionado açúcar na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado, desde que o açúcar natural esteja dentro dos limites estabelecidos na tabela I do Anexo.

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

§ 6º Deve ser denominado suco de uva gaseificado, o suco de uva adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius.

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

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

§ 9º O suco de uva submetido a processo físico para a retirada de água suficiente para elevar em, no mínimo 50% (cinquenta por cento) o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo suco integral é denominado suco de uva concentrado.

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

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

Art. 16. É proibida a adição de açúcares ao suco de uva concentrado e ao suco de uva desidratado.

Art. 17. O suco de uva deve apresentar as características próprias da uva e não pode conter substâncias estranhas à fruta, com exceção daquelas previstas nesta Instrução Normativa durante o processamento.

Art. 18. Podem ser imediatamente reincorporados ao suco de uva concentrado os componentes naturais aromáticos perdidos durante o processamento.

Art. 19. É expressamente proibido o armazenamento, o transporte, a movimentação e a comercialização da água vegetal resultante da concentração, desidratação e dessulfitação de suco de uva, devendo ser descartada imediatamente após a condensação e destinada ao tratamento junto aos efluentes da indústria.

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

Art. 20. Os parâmetros físico-químicos do suco de uva integral, adoçado, reconstituído e gaseificado devem obedecer aos limites fixados na tabela 1, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Seção II

### Da Polpa de Uva

Art. 21. Polpa de uva é o produto não fermentado e não concentrado, obtido da parte comestível da uva (*Vitis spp.*) sã, fresca e madura através de processo tecnológico adequado que assegure sua qualidade até o momento do consumo, com teor mínimo de sólidos totais.

Parágrafo único. À denominação do produto definido no caput podem ser acrescidas as expressões branca, rosé ou rosada, ou tinta, de acordo com seu método de elaboração.

Art. 22. As características físicas, químicas e organolépticas da polpa de uva devem ser provenientes da uva de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados, não sendo permitidas substâncias estranhas à fruta.

Art. 23. Os parâmetros físico-químicos da polpa de uva devem obedecer aos limites fixados na tabela 2, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Seção III

### Do Fermentado de Uva Desalcoolizado

Art. 24. Fermentado de uva desalcoolizado é o produto obtido pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva, desalcoolizado por meio de processo tecnológico físico adequado, podendo ser adicionado de açúcares e de dióxido de carbono, com teor alcoólico inferior a meio por cento em volume, a vinte graus Celsius.

§ 1º À denominação do produto definido no caput podem ser acrescidos os termos branco, rosé ou rosado ou tinto, de acordo com seu método de elaboração, ficando vedado o uso das expressões vinho sem álcool ou vinho desalcoolizado.

§ 2º O fermentado de uva desalcoolizado que contiver açúcares adicionados deve ter sua denominação acrescida do termo adoçado.

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

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

Art. 25. Os parâmetros físico-químicos do fermentado de uva desalcoolizado devem obedecer aos limites fixados na tabela 3, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Seção IV

### Do Vinho

Art. 26. Vinho é a bebida definida no art. 3º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir da fermentação alcoólica de mosto simples de uva sã, fresca e madura.

Parágrafo único. À denominação do produto definido no caput devem ser acrescentadas, nesta ordem, suas classificações quanto à classe, cor e teor de açúcares totais.

Art. 27. 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 % (setenta e cinco por cento) das uvas utilizadas em sua elaboração.

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

Art. 28. Na rotulagem do vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85%, (oitenta e cinco por cento) do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

Art. 29. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho de mesa, vinho fino, vinho nobre e espumante engarrafado, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

Art. 30. Em função de características adicionais de qualidade, o vinho fino e o vinho nobre, produzidos em território nacional, podem ser classificados como:

§ 1º Reservado: vinho jovem pronto para consumo, com graduação alcoólica mínima de 10 % (v/v).

§ 2º Reserva:

I - quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada;

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

§ 3º Gran Reserva:

I - quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo seis meses; e

II - quando o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo três 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% (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.

## Subseção I

### Do Vinho de Mesa

Art. 31. Vinho de mesa é a bebida definida no art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O vinho de mesa 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.

Art. 32. Os parâmetros físico-químicos do vinho de mesa devem obedecer aos limites fixados na tabela 4, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Subseção II

### Do Vinho Fino

Art. 33. Vinho fino é a bebida definida no § 2º do art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples de uvas do grupo Nobres, a qual deve atender ao padrão de identidade e qualidade descrito na Tabela 4 do Anexo dessa Instrução Normativa.

Parágrafo único. Para fins desta Instrução Normativa, consideram-se do grupo Nobres todas as variedades da espécie *Vitis vinifera*.

## Subseção III

### Do Vinho Nobre

Art. 34. São classificados e denominados vinhos nobres, aqueles elaborados no território nacional exclusivamente a partir de uvas da espécie *Vitis vinifera* que apresentarem teor alcoólico de 14,1% (quatorze e um décimo por cento) a 16% (dezesesseis por cento), em volume;

§ 1º À exceção do teor alcoólico, o vinho nobre deve atender ao padrão de identidade e qualidade do vinho de mesa descrito na Tabela 4 do Anexo dessa Instrução Normativa.

§ 2º O estabelecimento nacional que optar pela qualificação deste produto deve manter atualizados e à disposição do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento os seus registros de produção, movimentação e estoque.

§ 3º É vedada qualquer correção do teor glucométrico no mosto destinado à elaboração do produto previsto no caput.

§ 4º O vinho nobre deve ser classificado como:

I - quanto à cor:

a) tinto;

b) rosado ou rosé; ou

c) branco.

II - quanto ao teor de açúcar:

a) seco;

b) meio doce ou meio seco; ou

c) suave ou doce.

§ 5º Para a classificação quanto ao teor de açúcar do vinho nobre, são aplicáveis os mesmos limites descritos para o vinho de mesa e o vinho fino.

#### Subseção IV

##### Do Vinho Frisante

Art. 35. Vinho frisante é a bebida definida no § 1º do art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada 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.

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

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

Art. 36. Os parâmetros físico-químicos do vinho frisante devem obedecer aos limites fixados na tabela 5, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

#### Subseção V

##### Do Vinho Gaseificado

Art. 37. Vinho gaseificado é a bebida definida no art. 13 da Lei nº 7.678, de 1988, adicionada de dióxido de carbono e elaborada a partir:

I - 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.

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

Art. 38. Os parâmetros físico-químicos do vinho gaseificado devem obedecer aos limites fixados na tabela 6, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

#### Subseção VI

## Do Vinho Leve

Art. 39. Vinho leve é a bebida definida no art. 10 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O vinho leve pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento os mesmos ingredientes admitidos para o vinho de mesa.

Art. 40. Os parâmetros físico-químicos do vinho leve devem obedecer aos limites fixados na tabela 7, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Subseção VII

### Dos Espumantes

Art. 41. Champanha (champagne), espumante ou espumante natural é a bebida definida no art. 11 da Lei nº 7.678, de 1988.

§ 1º À denominação do produto definido no caput deve ser acrescida sua classificação quanto ao teor de açúcar.

§ 2º Ao champanhe (champagne), espumante ou espumante natural podem ser adicionados, para fim de adoçamento, os mesmos ingredientes admitidos para o vinho de mesa.

§ 3º O champanhe (champagne), espumante ou espumante natural deve ser classificado quanto a cor da mesma forma que o vinho de mesa.

Art. 42. Vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante é a bebida definida no art. 12 da Lei nº 7.678, de 1988.

~~§ 1º À denominação do produto definido no caput deve ser acrescida sua classificação quanto ao teor de açúcar.~~ (Revogado pela INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 48, DE 31 DE AGOSTO DE 2018)

§ 2º O vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante deve ser classificado quanto a cor, com a utilização dos termos branco, rose ou rosado, de acordo com a cor da uva utilizada em sua elaboração.

Art. 43. Os parâmetros físico-químicos do champanhe (champagne), espumante, espumante natural e do vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante devem obedecer, respectivamente, aos limites fixados nas tabelas 8 e 9, constantes do Anexo desta Instrução Normativa.

## Subseção VIII

### Do Vinho Licoroso

Art. 44. Vinho licoroso é a bebida definida no art. 14 da Lei nº 7.678, de 1988, 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.

Parágrafo único. 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.

Art. 45. Os parâmetros físico-químicos do vinho licoroso devem obedecer aos limites fixados na tabela 10, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

#### Subseção IX

##### Do Vinho Composto

Art. 46. Vinho composto é a bebida definida no art. 15 da Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 47. A denominação do vinho composto deve observar a classificação prevista no § 2º do art. 15 da Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 48. 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 disposto no § 1º do artigo 15 da Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 49. O teor de tuiona e de quinina do vinho composto vermute e quinado, respectivamente, deve atender ao limite previsto em legislação específica da Anvisa.

Art. 50. É proibida a adição de aroma sintético ao vinho composto.

Art. 51. Os parâmetros físico-químicos do vinho composto devem obedecer aos limites fixados na tabela 11, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

#### Seção V

##### Do Filtrado Doce

Art. 52. Filtrado doce é a bebida definida no art. 6º da lei nº 7.678, de 1988 elaborada a partir do mosto simples de uva.

§ 1º O filtrado doce pode ter como ingrediente opcional:

I - vinho de mesa ou vinho fino;

II - dióxido de carbono.

§ 2º À denominação do filtrado doce deve ser adicionada a classificação por cor da mesma forma utilizada para o vinho de mesa.

Art. 53. Deve ser denominado filtrado doce gaseificado, o filtrado doce que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius.

Parágrafo único. O termo gaseificado deve estar descrito na denominação imediatamente após a classificação de cor.

Art. 54. É vedada a adição de açúcares ao filtrado doce.

Art. 55. Os parâmetros físico-químicos do filtrado doce devem obedecer aos limites fixados na tabela 12,

constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Seção VI

### Da Jeropiga

Art. 56. Jeropiga é a bebida definida no art. 16 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - mosto simples de uva parcialmente fermentado; e

II - álcool etílico potável de origem agrícola.

Parágrafo único. O produto definido no caput pode ser adicionado de sacarose na forma sólida como ingrediente opcional.

Art. 57. Os parâmetros físico-químicos da jeropiga devem obedecer aos limites fixados na tabela 13, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Seção VII

### Da Mistela

Art. 58. Mistela é a bebida definida no art. 7º da Lei nº 7.678, de 1988.

~~Art. 59. Os parâmetros físico-químicos da mistela composta devem obedecer aos limites fixados na tabela 14, constante do Anexo desta Instrução Normativa.~~

Art. 59 Os parâmetros físico-químicos da mistela devem obedecer aos limites fixados na tabela 14, constante do Anexo desta Instrução Normativa. (NR)

## Seção VIII

### Da Mistela Composta

Art. 60. Mistela composta é a bebida definida no parágrafo único do art. 7º da Lei nº 7.678, de 1988.

Parágrafo único. Somente podem ser empregadas, na composição da mistela composta, substâncias amargas ou aromáticas de origem vegetal aprovadas para consumo humano por legislação específica da Anvisa.

Art. 61. Os parâmetros físico-químicos da mistela composta devem obedecer aos limites fixados na tabela 15, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Seção IX

### Do Conhaque

Art. 62. Conhaque é a bebida definida no art. 18 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - destilado alcoólico simples de vinho;

II - aguardente de vinho; ou

III - a mistura dos componentes dos itens I e II.

§ 1º O conhaque pode ser adicionado de:

I - água;

II - açúcar;

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

§ 2º É vedada a adição de açúcar no conhaque em quantidade superior a seis gramas por litro.

Art. 63. A obtenção do destilado alcoólico simples de vinho e da aguardente de vinho citados no art. 62 deve ser realizada exclusivamente pela destilação de vinho ou de vinho fortificado com adição de destilado de vinho ou pela redestilação de um destilado de vinho de forma que o produto retenha o sabor e o aroma de suas matérias-primas.

Art. 64. Brandy ou conhaque fino é a bebida definida no art. 19 da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir de:

I - destilado alcoólico simples de vinho;

II - aguardente de vinho; ou

III - a mistura dos componentes dos itens I e II.

§ 1º Os componentes acima citados devem ser envelhecidos pelo período mínimo de seis meses em recipiente de madeira de carvalho (*Quercus spp.*), ou de outra madeira com características semelhantes, com capacidade máxima de seiscentos litros.

§ 2º É facultativa a utilização da informação de tempo de envelhecimento, em meses e anos, na rotulagem.

~~§ 3º É permitida a utilização de açúcar para correção do teor alcoólico e de caramelo para correção da cor do brandy ou conhaque fino.~~

§ 3º É permitida a utilização de açúcar para adoçamento e de caramelo para correção da cor do brandy ou conhaque fino. (NR)

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

## Seção X

### Da Bagaceira, Grappa ou Grasca

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

Parágrafo único. A bagaceira, grappa ou grasca pode ser opcionalmente adicionada de água e de álcool etílico potável da mesma origem, bem como açúcares até o limite de 30 g/L, expressos em glicose.

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

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

## Seção XI

### Da Aguardente de Vinho

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

I - destilado alcoólico simples de vinho;

II - mosto fermentado de uva destilado; ou

III - a mistura dos componentes dos itens I e II.

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

§ 2º À aguardente de vinho pode ser adicionada de água para padronização de seu grau alcoólico.

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

## Seção XII

### Do Pisco

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

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

## Seção XIII

### Do Licor de Conhaque Fino ou de Brandy

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

I - conhaque fino ou brandy; e

II - açúcares.

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

I - extrato ou substância de origem vegetal;

II - extrato ou substância de origem animal; ou

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

IV - substância:

a) aromatizante;

b) saborizante;

c) corante;

d) outro aditivo; ou

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Seção XIV

##### Do Licor de Bagaceira, Grappa ou Graspa

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

I - bagaceira, grappa ou graspa; e

II - açúcares.

Art. 77. Licor de bagaceira, de grappa ou de graspa pode ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

I - extrato ou substância de origem vegetal;

II - extrato ou substância de origem animal; ou

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

IV - substância:

a) aromatizante;

b) saborizante;

c) corante;

d) outro aditivo; ou

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

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

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

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

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

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

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

Art. 78. Os parâmetros físico-químicos do licor de bagaceira, de grappa ou de graspa devem respeitar os limites previstos para a bagaceira, grappa ou graspa fixados na tabela 17, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

## Seção XV

### Do Cooler com Vinho

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

I - vinho de mesa ou vinho fino; e

II - suco de uma ou mais frutas;

§ 1º O Cooler pode ser adicionado de:

I - água;

II - extrato vegetal aromático;

III - açúcares; e

IV - dióxido de carbono.

§ 2º A graduação alcoólica do cooler com vinho deve ser proveniente exclusivamente do vinho que lhe deu origem, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.

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

Art. 80. O cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho deve conter no mínimo 50% de vinho de mesa, em volume.

Parágrafo único. O vinho referido no caput, pode ser substituído por suco de uva, na proporção máxima de 20% (vinte por cento) do volume total do produto final.

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

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

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

vinho.

Parágrafo único. Deve ser denominado cooler com vinho gaseificado ou bebida refrescante de vinho gaseificada, o cooler com vinho ou a bebida refrescante de vinho que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius.

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

## Seção XVI

### Da Sangria

Art. 84. Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 4,5% (quatro e meio por cento) a 12,0% (doze por cento) em volume, a vinte graus Celsius, elaborada a partir de:

I - vinho de mesa ou vinho fino;

II - suco de uma ou mais frutas cítricas; e

III - água potável.

Parágrafo único. A sangria pode opcionalmente ser adicionada de:

I - bebida alcoólica;

II - extrato vegetal;

III - açúcares; e

IV - dióxido de carbono.

Art. 85. A sangria deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de suco de uma ou mais frutas cítricas, em volume.

§ 1º No caso da adição exclusiva de suco de limão, a sangria deve conter no mínimo 2,5% (dois e meio por cento) de suco de limão, em volume.

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

Art. 86. A sangria deve conter, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) em volume de vinho de mesa.

Art. 87. Deve ser denominada sangria gaseificada, a sangria que for adicionada de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius.

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

## Seção XVII

### Do Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho

Art. 89. Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho é a bebida com graduação alcoólica de 5 a 14% (cinco a catorze por cento) em volume, a vinte graus Celsius, obtida:

I - pela mistura de vinho de mesa ou vinho fino com:

- a) outras bebidas alcoólicas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho;
- b) álcool etílico potável de origem agrícola ou álcool vínico; ou
- c) destilado alcoólico simples.

II - adicionado de:

- a) suco de fruta, exceto uva;
- b) polpa de fruta, exceto uva; ou
- c) xarope de fruta, exceto uva.

III - opcionalmente adicionado de:

- a) água;
- b) açúcares;
- c) caramelo de uva, de açúcar ou de milho;
- d) aromatizante natural;
- e) frutas maceradas;
- f) outras partes de vegetais;
- g) substâncias de origem animal;
- h) anidrido carbônico; e
- i) extratos vegetais.

Parágrafo único. Os vinhos considerados base para a elaboração do Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverão obedecer às características e Padrões de Identidade e Qualidade, previstos para o vinho de mesa.

Art. 90. O coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) em volume de vinho de mesa ou vinho fino e 10% (dez por cento) em volume de suco de fruta em sua composição.

§ 1º A quantidade mínima de vinho que se refere este artigo, deve ser calculada em v/v (volume por volume) independente da graduação alcoólica do vinho utilizado.

§ 2º No caso da adição exclusiva de suco de limão, o coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deve conter no mínimo 2,5% (dois e meio por cento) de suco de limão, em volume.

Art. 91. O produto definido no caput do art. 89 deve ser denominado coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho.

Parágrafo único. O produto definido no caput do art. 89 que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a 20° C, deve ser denominado coquetel de vinho gaseificado ou bebida alcoólica mista de vinho gaseificada.

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



## Seção XVIII

### Do Alcoólico Composto

Art. 93. Alcoólico composto é a bebida com graduação alcoólica de 7,0% (sete por cento) a 14,0% (quatorze por cento), em volume, elaborada a partir da adição ao vinho de extratos vegetais, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

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

I - vinho; e

II - extratos vegetais;

§ 1º O alcoólico composto pode ser adicionado de suco de fruta, açúcares, água e dióxido de carbono.

§ 2º O alcoólico composto deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) em volume de vinho em sua composição.

§ 3º É permitida a adição de corante natural ao alcoólico composto desde que o mesmo seja autorizado em legislação específica da Anvisa e que não confira à bebida coloração semelhante à do vinho.

Art. 95. O alcoólico composto que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius, deve ter sua denominação acrescida do termo gaseificado.

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

## Seção XIX

### Do Vinagre

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

Art. 98. Os parâmetros sensoriais do vinagre são:

I - sabor ácido;

II - aroma característico;

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

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

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

§ 1º É opcional o uso da expressão de vinho na rotulagem.

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

Art. 100. O vinagre pode ser adicionado opcionalmente:

I - de suco de fruta;

II - de vegetal;

III - de partes de vegetal;

IV - de extrato vegetal;

V - de aroma natural;

VI - de condimento; ou

VII - da mistura dos ingredientes elencados acima.

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

I - vinagre (classificação quanto a cor) com suco de (nome da fruta), quando adicionado de suco de fruta;

II - vinagre (classificação quanto a cor) com (nome do vegetal), quando adicionado de vegetal ou suas partes;

III - vinagre (classificação quanto a cor) com extrato de (nome do vegetal);

IV - vinagre (classificação quanto a cor) condimentado, quando adicionado de um ou mais condimentos;

V - vinagre (classificação quanto a cor) aromatizado, quando for adicionado de aroma natural;

VI - o vinagre adicionado da mistura de um ou mais ingredientes descritos no artigo anterior, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nos incisos I a V nesta sequência.

Parágrafo único. O vinagre condimentado, o vinagre com vegetal e o vinagre com partes de vegetal pode apresentar turbidez proveniente do condimento ou do vegetal.

Art. 102. O vinagre pode ser adicionado de aditivos previstos na legislação específica da Anvisa.

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

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

Art. 104. Vinagre balsâmico é o vinagre de vinho submetido a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada por um período mínimo de seis meses.

Art. 105. O Vinagre balsâmico pode ser adicionado opcionalmente:

I - de vegetal;

II - de suco de fruta;

III - de partes de vegetal;

IV - de extrato vegetal;

V - de aroma natural;

VI - de caramelo;

VII - de açúcares;

VIII - de mel;

IX - de condimento; ou

X - da mistura dos ingredientes elencados acima.

Art. 106. O vinagre balsâmico adicionado dos ingredientes previstos no artigo anterior, é denominado:

I - vinagre balsâmico com mel, quando adicionado de mel;

II - vinagre balsâmico com (nome do vegetal), quando adicionado de vegetal ou suas partes;

III - vinagre balsâmico com suco de (nome da fruta);

IV - vinagre balsâmico com extrato de (nome do vegetal);

V - vinagre balsâmico condimentado, quando adicionado de um ou mais condimentos;

VI - vinagre balsâmico aromatizado, quando for adicionado de aroma natural;

VII - ~~vinagre balsâmico adoçado, quando for adicionado de açúcares;~~ (Revogado pela INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 48, DE 31 DE AGOSTO DE 2018)

VIII - o vinagre balsâmico adicionado da mistura de um ou mais ingredientes descritos no artigo anterior, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nos incisos I a VII, nesta sequência.

Art. 107. Os parâmetros físico-químicos do vinagre balsâmico devem obedecer aos limites fixados na tabela 25, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

### CAPÍTULO III

#### Das Disposições Finais

Art. 108. Para efeito desta Instrução Normativa, as bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas, com graduação alcoólica superior a 15% (quinze por cento) em volume, poderão conter em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espirituosa.

Art. 109. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para serem efetuadas as devidas adequações às alterações estabelecidas.

Art. 110. Ficam revogadas:

I - a Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988;

II - a Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988;

III - os anexos XII e XXII da Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000;

IV - a Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005;

V - a Instrução Normativa nº 5, de 6 de maio de 2005;

VI - a Portaria nº 371, de 09 de setembro de 1974.

BLAIRO MAGGI

ANEXO

IN.FEV.014-BCSL

Parâmetros Físico-Químicos de Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho

Tabela 1. Suco de uva.

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, °Brix, a 20°C.	14,0	-
Sólidos insolúveis, % v/v	-	5,0
Sorbitol, g/L	-	0,2
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	-
Acidez volátil, mEq/L	-	10
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	< 0,5
Florizina	Ausência	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 2. Polpa de uva.

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, °Brix, a 20° C.	14,0	-
Sólidos totais	14,5	-
pH	2,9	-
Sorbitol, g/L	-	0,2
Acidez total, mEq/kg (pH 8,2)	55	
Acidez volátil, mEq/kg	-	10
Sólidos totais, g/100g	15,0	-
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	< 0,5
Florizina	Ausência	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 3. Fermentado de uva desalcoholizado.

	Mínimo	Máximo
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Cinzas, g/L:		
elaborado a partir de uvas tintas	1,5	-
elaborado a partir de uvas brancas ou rosadas	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
tinto	21,0	-
rosé ou rosado	19,0	-
branco	16,0	-
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 4. Vinho de mesa, vinho fino e vinho nobre.

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>8,6</del>	<del>14,0</del>
<del>Acidez total, mEq/L (pH 8,2)</del>	<del>40</del>	<del>130</del>
<del>Acidez volátil, mEq/L</del>	<del>-</del>	<del>20</del>
<del>Ácido cítrico, g/L</del>	<del>-</del>	<del>1,0</del>
<del>Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L</del>	<del>-</del>	<del>1,2</del>
<del>— para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento</del>	<del>-</del>	<del>1,5</del>
<del>Cloreto total, expresso cloreto de sódio, g/L</del>	<del>-</del>	<del>0,2</del>
<del>Cinzas, g/L:</del>		
<del>vinho tinto</del>	<del>1,5</del>	<del>-</del>
<del>vinho branco ou rosado</del>	<del>1,0</del>	<del>-</del>
<del>Extrato seco reduzido, g/L</del>		
<del>vinho tinto</del>	<del>21,0</del>	<del>-</del>
<del>vinho rosé ou rosado</del>	<del>19,0</del>	<del>-</del>
<del>vinho branco</del>	<del>16,0</del>	<del>-</del>
<del>Álcool metílico, mg/L</del>		
<del>Tintos</del>	<del>-</del>	<del>400</del>
<del>Branco e rosados</del>	<del>-</del>	<del>300</del>
<del>Corante artificial</del>	<del>Ausência</del>	
<del>Edulcorante</del>	<del>Ausência</del>	

Tabela 4. Vinho de mesa, vinho fino e vinho nobre.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	8,6	14,0
- vinho de mesa e vinho fino	14,1	16,0
- vinho nobre		
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Cinzas, g/L:	1,5	-
- vinho tinto	1,0	-
- vinho branco ou rosado		
Extrato seco reduzido, g/L	21,0	-
- vinho tinto	16,0	-
- vinho branco e rosé ou rosado		
Álcool metílico, mg/L	-	400
Tintos	-	300
Branco e rosados		
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 5. Vinho frisante.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	14,0
Pressão atm, a 20°C	1,1	2,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Cinzas, g/L:		
vinho tinto	1,5	-
vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
vinho tinto	21,0	-
vinho rosé ou rosado	19,0	-
vinho branco	16,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
vinho tinto	-	400
vinho branco ou rosado	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	



Tabela 6. Vinho gaseificado.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	14,0
Pressão, atm a 20°C	2,1	3,9
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L		0,2
Cinzas, g/L:		
vinho tinto	1,5	-
vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
vinho tinto	21,0	-
vinho rosé ou rosado	19,0	-
vinho branco	16,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
vinho tinto	-	400
vinho branco ou rosado	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 7. Vinho leve.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	8,5
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Cinzas, g/L:		
vinho tinto	1,5	-
vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
vinho tinto	21,0	-
vinho rosé ou rosado	19,0	-
vinho branco	16,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
vinho tinto	-	400
vinho branco ou rosado	-	300

Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 8. Champanhe (Champagne), espumante ou espumante natural.

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>10,0</del>	<del>13,0</del>
<del>Pressão, atm a 20°C</del>	<del>4,0</del>	<del>-</del>
<del>Acidez total, mEq/L (pH 8,2)</del>	<del>40</del>	<del>130</del>
<del>Acidez volátil, mEq/L</del>	<del>-</del>	<del>20</del>
<del>Ácido cítrico, g/L</del>	<del>-</del>	<del>1,0</del>
<del>Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L</del>	<del>-</del>	<del>1,2</del>
<del>— para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento</del>	<del>-</del>	<del>1,5</del>
<del>Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L</del>	<del>-</del>	<del>0,2</del>
<del>Cinzas, g/L</del>	<del>1,0</del>	<del>-</del>
<del>Extrato seco reduzido, g/L</del>	<del>21,0</del>	<del>-</del>
<del>vinho tinto</del>	<del>19,0</del>	<del>-</del>
<del>vinho rosé ou rosado</del>	<del>16,0</del>	<del>-</del>
<del>vinho branco</del>	<del>-</del>	<del>-</del>
<del>Álcool metílico, mg/L:</del>	<del>-</del>	<del>400</del>
<del>vinho tinto</del>	<del>-</del>	<del>300</del>
<del>vinho branco ou rosado</del>	<del>-</del>	<del>-</del>
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 8. Champanhe (Champagne), espumante ou espumante natural.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	10,0	13,0
Pressão, atm a 20°C	4,0	-
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Cinzas, g/L	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L	21,0	-
- vinho tinto	15,0	-
- vinho branco e rosé ou rosado		
Álcool metílico, mg/L:	-	400
- vinho tinto	-	300
- vinho branco ou rosado		
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 9. Vinho moscato espumante ou moscatel espumante.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	10,0

Pressão atm, a 20°C	4,0	-
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Açúcares, expresso glicose, g/L	20,0	-
Cinzas, g/L	1,0	-
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Extrato seco reduzido, g/L	19,0	-
vinho rosé ou rosado	16,0	-
vinho branco		
Álcool metílico, mg/L	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 10. Vinho licoroso.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	14,0	18,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,0
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Cinzas, g/L:		
vinho tinto	1,5	-
vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L:		

	15,0	-
vinho tinto		
	13,0	-
vinho branco ou rosado		
Álcool metílico, mg/L:		
vinho tinto	-	400
	-	300
vinho branco ou rosado		
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 11. Vinho composto.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	14,0	20,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Cinzas, g/L	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
vinho tinto	13,0	-
	10,0	-
vinho branco ou rosé ou rosado		
Álcool metílico, mg/L	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 12. Filtrado doce.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	-	5,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Açúcares totais, g/L	60	100
Cinzas, g/L:		
vinho tinto	1,5	-
vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
tinto	21,0	-
rosé ou rosado	19,0	-
branco	16,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
vinho tinto	-	400
vinho branco ou rosado	-	300

Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 13. Jeropiga.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	0,5	18,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Açúcares totais expresso glicose, g/L	70	-
Cinzas, g/L:		
elaborada com vinho tinto	1,5	-
elaborada com vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
vinho tinto	-	400
vinho branco ou rosado	-	300
Extrato seco reduzido, g/L		
tinto	17,0	-
rosé ou rosado	15,0	-
	13,0	-



branco		
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

Tabela 14. Mistela.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	0,5	18,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Açúcares totais, expresso glicose, g/L	90	-
Cinzas, g/L:		
elaborada com mosto tinto	1,1	-
elaborada com mosto branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
elaborada com mosto tinto	-	360
elaborada com mosto branco ou rosado	-	270
Extrato seco reduzido, g/L		
tinta	17,0	-
rosée ou rosada	15,0	-

branca	13,0	-
--------	------	---

Tabela 15. Mistela composta.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	15,0	20,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	0,2
Açúcares totais, expresso glicose, g/L	120	-
Cinzas, g/L:		
elaborada com mosto tinto	1,1	-
elaborada com mosto branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
elaborada com mosto tinto	-	360
elaborada com mosto branco ou rosado	-	270
Extrato seco reduzido, g/L		
tinta	15,0	-
rosée ou rosada	14,0	-
branca	12,0	-

Tabela 16. Conhaque.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	36,0	54,0
Acidez volátil, expressa ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	250
Ésteres, expressos acetato de etila, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, expressos aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	3	40
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Alcoóis superiores, mg/100 ml de álcool anidro	150	1.000
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1.500
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5

Tabela 17. Bagaceira, grappa ou grappa.

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>35,0</del>	<del>54,0</del>
<del>Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>250</del>	<del>1185</del>
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	750
Açúcares totais, glicose, g/L	-	30
Cobre, mg/L	-	5
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100ml	150	600

Tabela 17. Bagaceira, grappa ou grappa.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	35,0	54,0
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	750
Açúcares totais, glicose, g/L	-	30
Cobre, mg/L	-	5
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200

Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100mL de álcool anidro	150	600

Tabela 18. Aguardente de vinho.

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>36,0</del>	<del>54,0</del>
<del>Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>-</del>	<del>600</del>
<del>Cobre, mg/L</del>	<del>-</del>	<del>5</del>
<del>Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>250</del>	<del>1185</del>
<del>Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>-</del>	<del>200</del>
<del>Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>-</del>	<del>80</del>
<del>Furfural, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>-</del>	<del>5</del>
<del>Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>-</del>	<del>300</del>
<del>Álcool superiores, mg/100mL</del>	<del>150</del>	<del>600</del>

Tabela 18. Aguardente de vinho.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	36,0	54,0
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100mL de álcool anidro	150	600

Tabela 19. Pisco.

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>38,0</del>	<del>54,0</del>
<del>Coefficientes de congêneres, mg/100 ml</del>	<del>250</del>	<del>-</del>
<del>Açúcares totais, glicose, g/L</del>	<del>-</del>	<del>30</del>

Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100mL	150	600

Tabela 19. Pisco.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	38,0	54,0
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml	250	-
Açúcares totais, glicose, g/L	-	30
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100mL de álcool anidro	150	600

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

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	3,0	7,0
Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro	-	240

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

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	3,0	7,0
Metanol, expresso álcool metílico, mg/L	-	350

Tabela 21. Sangria.

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>7,0</del>	<del>12,0</del>
<del>Metanol, expresso álcool metílico, mg/100 ml de álcool anidro</del>	<del>-</del>	<del>240</del>
<del>Acidez total, mEq/L (pH 8,2)</del>	<del>55</del>	<del>130</del>
<del>Acidez volátil, mEq/L</del>	<del>-</del>	<del>20</del>
<del>Cinzas, g/L</del>	<del>0,75</del>	<del>-</del>
<del>Extrato seco reduzido, g/L</del>	<del>8,0</del>	<del>-</del>

Tabela 21. Sangria.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	12,0
Metanol, expresso álcool metílico, mg/L	-	400
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Cinzas, g/L	0,75	-
Extrato seco reduzido, g/L	8,0	-

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

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>5,0</del>	<del>14,0</del>
<del>Metanol, expresso álcool metílico, mg/L de álcool anidro</del>	<del>-</del>	<del>200</del>
<del>Acidez total, mEq/L (pH 8,2)</del>	<del>55</del>	<del>130</del>
<del>Acidez volátil, mEq/L</del>	<del>-</del>	<del>15</del>
<del>Cinzas, g/L</del>	<del>0,75</del>	<del>-</del>
<del>Extrato seco reduzido, g/L</del>	<del>8,0</del>	<del>-</del>

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

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	5,0	14,0
Metanol, expresso álcool metílico, mg/L	-	400
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	130
Acidez volátil, mEq/L	-	15
Cinzas, g/L	0,75	-

Extrato seco reduzido, g/L	8,0	-
----------------------------	-----	---

Tabela 23. Alcoólico composto.

	Mínimo	Máximo
<del>Graduação alcoólica, % v/v a 20°C</del>	<del>7,0</del>	<del>14,0</del>
<del>Acidez total, mEq/L (pH 8,2)</del>	<del>40</del>	<del>130</del>
<del>Acidez volátil, mEq/L</del>	<del>-</del>	<del>20</del>
<del>Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L</del>	<del>-</del>	<del>1,2</del>
<del>Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L</del>	<del>-</del>	<del>1,0</del>
<del>Álcool metílico, mg/L</del>	<del>-</del>	<del>300</del>
Cinzas, g/L		
- elaborado com vinho tinto	1,2	-
- elaborado com vinho branco ou vinho rose	0,8	-
Extrato seco reduzido, g/L		
- elaborado com vinho tinto	17	-
- elaborado com vinho branco	15	-
- elaborado com vinho rose	13	-

Tabela 23. Alcoólico composto.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	14,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Álcool metílico, mg/L	-	300
Cinzas, g/L		
- elaborado com vinho tinto	1,2	-
	0,8	-

- elaborado com vinho branco ou vinho rose		
Extrato seco reduzido, g/L	17	-
- elaborado com vinho tinto	13	-
- elaborado com vinho branco	15	-
- elaborado com vinho rose		

Tabela 24. Vinagre.

	Mínimo	Máximo
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	1,0
Cinzas, g/L	1,0	-
Sulfatos, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos, expresso cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Acidez volátil ácido acético g/100ml	4,0	-
Extrato seco reduzido, g/L	7	-
- elaborado com vinho tinto e rosado	6	-
- elaborado com vinho branco		

Tabela 25. Vinagre Balsâmico.

	Mínimo	Máximo
Acidez volátil ácido acético (g/100 ml)	5,0	-
Álcool etílico, % vol/vol a 20°C	-	1,0
Cinzas, g/L	1,0	-
Sulfatos, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos, expresso cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Extrato Seco Reduzido, g/L	7,0	-



