



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21


Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



MERCOSUL/GMC/RES. N° 22/20

**MODIFICAÇÃO DA RESOLUÇÃO GMC N° 45/96
“REGULAMENTO VITIVINÍCOLA DO MERCOSUL”**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções N° 45/96, 12/02, 12/11 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que é necessário adaptar definições, parâmetros analíticos e métodos analíticos às novas tecnologias.

Que é conveniente atualizar o “Regulamento Vitivinícola do MERCOSUL”, conforme as recomendações da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

Que é necessário seguir preservando a identidade vitivinícola dos Estados Partes.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1° - Substituir o texto do Capítulo II do anexo da Resolução GMC N° 45/96, que ficará redigido da seguinte maneira:

“CAPÍTULO II

DEFINIÇÕES DE PRODUTOS

2.1- VINHO

O vinho é exclusivamente a bebida que resulta da fermentação alcoólica completa ou parcial da uva fresca, esmagada ou não, ou do mosto simples ou virgem, com um conteúdo de álcool adquirido mínimo de 7% (v/v a 20 °C).



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21

Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



2.2- CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS:

Os vinhos serão classificados:

2.2.1 - Com relação à sua classe:

De mesa

Leve

Fino ou V.Q.S. (Vinho de Qualidade Superior)

Espumante

Frisante

Gaseificado

Licoroso

Composto

2.2.1.1 - VINHO DE MESA

É o vinho com conteúdo alcoólico de 8,6% a 14,0% em volume, podendo conter até 1 atmosfera de pressão a 20°C.

2.2.1.1.1 - VINHO DE MESA DE UVAS NÃO VINÍFERAS

*É o vinho com conteúdo alcoólico de 8,6% a 13,0% em volume, proveniente exclusivamente de espécies não *Vitis vinífera*, podendo conter até 1 atmosfera de pressão a 20 °C.*

2.2.1.2 - VINHO LEVE

É o vinho com conteúdo alcoólico de 7,0% a 8,5% em volume, obtido exclusivamente pela fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a colheita na região produtora.

2.2.1.3 - VINHO FINO

*É o vinho com conteúdo alcoólico de 8,6% a 15,0% em volume, proveniente exclusivamente de variedades *Vitis vinífera* com exceção de *Criolla Grande* e *Cereja*, elaborado por meio de processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais.*



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21


Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



2.2.1.3.1 - *Na República Oriental do Uruguai o vinho fino será denominado Vino de Calidad Preferente (V.C.P.)*

2.2.1.4 - VINHOS ESPUMANTES NATURAIS

*São os vinhos elaborados exclusivamente com uvas *Vitis vinifera*, cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipientes fechados e com pressão mínima de 4 atmosferas a 20°C.*

2.2.1.4.1 - ESPUMANTE OU ESPUMOSO NATURAL

É o vinho cujo anidrido carbônico provém de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafa (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat) com uma pressão mínima de 4 atmosferas a 20°C e um conteúdo alcoólico de 10% a 13% em volume.

2.2.1.4.2 - MOSCATO ESPUMANTE OU MOSCATEL ESPUMANTE

É o vinho cujo anidrido carbônico é proveniente da fermentação em recipiente fechado de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 atmosferas a 20 °C e com um conteúdo alcoólico de 7% a 10% em volume e remanescente de açúcar natural de 60 gramas por litro, no mínimo. Para o Brasil o remanescente mínimo de açúcar natural será de 20 gramas por litro.

2.2.1.5 - VINHO FRISANTE

É o vinho com conteúdo alcoólico de 7,0% a 14,0% em volume, com um conteúdo de anidrido carbônico de 1,1 até 2,0 atmosferas de pressão a 20 °C, natural ou gaseificado.

2.2.1.6 - VINHO GASEIFICADO

É o vinho resultante da incorporação de anidrido carbônico puro por qualquer processo, devendo apresentar um conteúdo alcoólico de 7,0% a 14,0% em volume e uma pressão mínima de 2,1 a 3,9 atmosferas a 20°C.



Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor

2.2.1.7 - VINHO LICOROSO

É o vinho com um conteúdo alcoólico natural ou adquirido, maior que 15% até 22%, em volume, sendo permitido o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

2.2.1.8 - VINHO COMPOSTO

É o vinho com conteúdo alcoólico maior que 15% até 22%, em volume, obtido pela adição ao vinho de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, álcool etílico potável de origem agrícola, açúcar, caramelo e mistela simples.

Deverá conter no mínimo 70% de vinho.

O vinho composto se classifica em:

2.2.1.8.1 - VERMOUTH (VERMUTE)

*É o vinho composto que contém *Artemisia* sp. predominantemente entre seus componentes aromáticos, com a adição de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas.*

2.2.1.8.2 - QUINADO

*É o vinho composto que contém Quina (*Cinchona* ou seus híbridos).*

2.2.1.8.3 - GEMADO OU YEMADO

É o vinho que contém gema de ovo.

2.2.1.8.4 - VINHO COMPOSTO COM JURUBEBA

*É o vinho composto que contém JURUBEBA (*Solanum paniculatum*).*

2.2.1.8.5 - VINHO COMPOSTO COM FERRO QUINA

É o vinho composto que contém citrato de ferro amoniaco e quinina.



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21


Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



2.2.2 - Com relação à sua cor:

- 1 - Tinto
- 2 - Rosé - Rosado - Clarete
- 3 - Branco

2.2.3 - Com relação ao conteúdo de açúcar

- Para os vinhos leves, de mesa, frisantes, gaseificados e finos:

Seco: até 4g de açúcar por litro.

Demi Sec, Meio Seco ou Abocado: superior a 4g e até 18g de açúcar por litro.

Meio-Doce: superior a 18g e até 45g de açúcar por litro.

Suave ou Doce: superior a 45g de açúcar por litro.

- Para os vinhos Espumantes naturais:

Brut Nature: máximo de 3g de açúcar por litro.

Extra Brut: superior a 3g e até 8g de açúcar por litro.

Brut: superior a 8g e até 12g de açúcar por litro, com uma tolerância de +3 g/l.

Extra Seco: entre 12g e 17g de açúcar por litro, com uma tolerância de +3 g/l.

Seco: entre 17g e 32 g de açúcar por litro, com uma tolerância de +3 g/l.

Semi-Seco: 32g e 50g de açúcar por litro.

Doce: superior a 50g de açúcar por litro.

Extra-Doce: superior a 60g (não aplicável para o Brasil).

- Para licorosos:

Seco: até 20g de açúcar por litro

Doce: superior a 20g de açúcar por litro.

- Para composto:

Seco ou Dry. até 40g de açúcar por litro

Meio-seco, Meio-doce: superior a 40g e até 80g de açúcar por litro

Doce: superior a 80g de açúcar por litro.

2.3 - MOSTOS

2.3.1 - MOSTO SIMPLES OU VIRGEM

É o produto líquido, com presença ou não de partes sólidas, obtido por procedimentos naturais ou mecânicos como moagem ou prensagem da uva fresca, ou outros métodos tecnologicamente adequados, sem que haja iniciado

a fermentação, sendo mantido espontaneamente nesse estado, sem qualquer adição de substâncias conservantes e cujo conteúdo alcoólico seja inferior a 0,5% (v/v a 20° C).

2.3.2 - 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, e cujo conteúdo alcoólico seja inferior a 0,5% (v/v a 20° C).

2.3.3 - MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO

É o mosto conservado com um conteúdo de álcool entre 0,5% e 5,0% (v/v a 20° C).

2.3.4 - MOSTO SULFITADO

É o mosto conservado por meio da adição de anidrido sulfuroso ou metabissulfito de potássio.

2.3.5 - MOSTO CONCENTRADO

É um produto obtido pela desidratação parcial do mosto não fermentado, apresentando uma densidade mínima de 1,240 g/ml a 20° C que não tenha sofrido caramelização sensível.

2.3.5.1 - MOSTO CONCENTRADO RETIFICADO

É o mosto concentrado submetido a processos admitidos e tecnologicamente adequados para a eliminação de todos os componentes não açucarados.

2.3.6 - XAROPE DE UVA

É o produto obtido pela concentração avançada de mostos através do fogo direto ou vapor, sensivelmente caramelado e com um conteúdo mínimo de 500g por litro de açúcares redutores.

2.3.7 - CAMELO DE UVA

É um produto com alto grau de caramelização, obtido pelo aquecimento do mosto pela exposição direta ao fogo ou ao vapor. Seu conteúdo de açúcares redutores não deve ser superior a 200g por litro.



2.3.8 - SUCO DE UVA

É uma bebida não fermentada e estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtida do mosto simples ou virgem, sulfitado ou concentrado com um conteúdo alcoólico inferior a 0,5% (v/v a 20° C).

2.3.9 - MOSTOS ADICIONADOS COM ÁLCOOL

2.3.9.1 - MOSTO ALCOOLIZADO

É o produto para edulcorar, suavizar ou concentrar, obtido exclusivamente durante o período da colheita, com mosto virgem e/ou mosto em fermentação, alcoolizados com álcool vínico. O produto final deve ter no mínimo 13%, e no máximo 16%, de álcool em volume e um conteúdo não inferior a 120g de açúcares redutores por litro.

2.3.9.2 - MISTELA OU MISTELA SIMPLES

É o mosto simples, não fermentado, adicionado com álcool etílico potável de origem agrícola, com um conteúdo alcoólico de 15% a 22% em volume e com um teor de açúcar de uva não inferior a 100g por litro, estando proibida a adição de sacarose ou outro edulcorante.

2.3.9.3 - MISTELA COMPOSTA

É o produto com um conteúdo alcoólico de 15% a 22% em volume e um conteúdo mínimo de 70% de mistela e de 15% de vinho de mesa, adicionado com substâncias amargas e/ou aromáticas.

2.3.9.4 - JEROPIGA

É a bebida elaborada com mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado com álcool etílico potável agrícola, com um conteúdo alcoólico máximo de 18% em volume e teor mínimo de açúcar de 70g por litro.

2.3.9.5 - PINEAU

É a bebida obtida a partir do mosto ou do suco de uvas frescas das variedades Ugni Blanc/Saint Emilion, Folle Blanch ou Colombar, com álcool vínico envelhecido e brandy. A mistura deve ter um envelhecimento mínimo de seis meses em barris de madeira e seu conteúdo alcoólico deve estar compreendido entre 16% e 22% em volume.



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21


Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



2.4 - AGUARDENTES

São os produtos da destilação do vinho ou seus derivados.

2.4.1 - AGUARDENTE DE VINHO

É a bebida com uma graduação alcoólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtida exclusivamente de destilados simples do vinho ou pela destilação de mostos fermentados de uva.

2.4.2 - BRANDY

É a aguardente de vinho com um envelhecimento mínimo de 6 meses em recipiente de madeira apropriado com uma capacidade máxima de até 700 litros.

2.4.3 - AGUARDENTE DE BAGAÇO/BAGACEIRA OU GRASPA OU GRAPPA

É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% vol. a 20° C obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaços de uva com ou sem borras de vinhos, podendo ser feita uma retificação parcial seletiva. Admite-se o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres.

2.5 - DESTILADOS

2.5.1 - DESTILADO ALCOÓLICO SIMPLES DE ORIGEM VÍNICA

É o produto com uma graduação alcoólica mínima de 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20° C, destinado à elaboração de bebidas alcoólicas e obtido pela destilação simples ou por retificação parcial seletiva de vinho ou de mostos derivados exclusivamente da fermentação alcoólica da uva ou de seus subprodutos. A destilação deverá ser efetuada de forma tal que o destilado apresente aroma e sabor provenientes das matérias-primas utilizadas, dos derivados do processo fermentativo e dos elementos formados durante a destilação.

2.5.2 - ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA

É o produto com uma graduação alcoólica mínima de 95% em vol. a 20° C, obtido pela retificação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea resultante da fermentação alcoólica, assim como o produto da retificação de aguardentes ou



Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor

de destilados alcoólicos simples. Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando se faz referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

2.5.2.1 - ÁLCOOL VÍNICO

É o álcool etílico potável de origem agrícola que se obtém exclusivamente pela destilação e retificação de vinhos, produtos ou subprodutos derivados da fermentação da uva.

2.5.3 - DESTILADOS DE VINHOS AROMÁTICOS

É a bebida com uma graduação de 35% a 54% vol. a 20° C obtida a partir de destilados alcoólicos simples de vinhos, elaborados com uvas devidamente reconhecidas e aceitas por seus aromas e sabores, podendo ser destilados com suas borras.

2.6 - COQUETÉIS DE VINHO

2.6.1 - COOLER

É a bebida com teor alcoólico de 3,5% a 7,0% em volume, obtida pela mistura de vinho de mesa, suco de uva e de outras frutas e água potável, podendo ser gaseificada e adicionada com açúcares. Deverá conter no mínimo 10% de suco de frutas e 50% de vinho de mesa, o qual poderá ser parcialmente substituído por suco de uva, sendo que sua graduação alcoólica deve provir exclusivamente do vinho de mesa, estando proibida a adição de álcool etílico e outro tipo de bebida alcoólica. O cooler poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo.

2.6.2 - SANGRIA

É a bebida obtida através da mistura de vinhos e sucos (concentrados e/ou diluídos), polpas, extratos ou essências naturais de frutas com a adição ou não de calda de açúcar, seja qual for seu conteúdo de açúcar e, eventualmente, anidrido carbônico. Deverá conter no mínimo 10% de suco de frutas cítricas.

A proporção mínima de vinho no produto final será de 60% e o conteúdo alcoólico real deverá ser de 7% a 12% em volume.



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21


Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



2.7 - BEBIDAS DE FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA PARCIAL

São as bebidas obtidas pela fermentação alcoólica parcial de qualquer dos mostos definidos, com a adição opcional de vinho de mesa e/ou anidrido carbônico e com um teor alcoólico inferior ou igual a 5% (v/v a 20° C).

2.7.1. FILTRADO DOCE

É o produto que resulta da fermentação alcoólica de até 5% (v/v a 20° C), proveniente do mosto simples da uva, conservado ou concentrado, parcialmente fermentado ou não, podendo ser acrescido de vinho de mesa e opcionalmente ser gaseificado até 3 atmosferas a 20° C.

2.7.2 - CHICHA DE UVA

É o produto que resulta da fermentação parcial do mosto, detida antes de atingir 5% de álcool em volume, e com conteúdo mínimo de 80 gramas por litro de açúcar redutor. É proibida a elaboração de chicha à base de mosto concentrado.

2.8 - VINAGRE DE VINHO

É o produto obtido pela fermentação acética do vinho, com um conteúdo mínimo de 4% de acidez volátil, expressa em ácido acético. O vinho que for destinado como matéria-prima para a fabricação de vinagre deverá ser previamente desnaturado ou acetificado. A expressão "Vinagre" deve ser utilizada exclusivamente para o produto obtido da fermentação acética do vinho. Os vinagres obtidos pela fermentação de matérias-primas distintas ao vinho deverão ser denominados com o nome que especifique sua matéria-prima, com caracteres gráficos do mesmo tamanho".

Art. 2º - Substituir o texto do Capítulo III do anexo da Resolução GMC Nº 45/96, que ficará redigido da seguinte maneira:

"CAPÍTULO III

PRÁTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS

3.1 - *Para a aplicação de práticas enológicas deverão ser observadas as prescrições estabelecidas na última edição do Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho."*



Art. 3º - Substituir o texto do Capítulo IV do anexo da Resolução GMC Nº 45/96, que ficará redigido da seguinte maneira:

“CAPÍTULO IV

PRODUTOS DE USO ENOLÓGICO

4.1 - *Para a aplicação de produtos de uso enológico deverão ser observadas as prescrições estabelecidas na última edição do Código Internacional da Organização Internacional da Vinha e do Vinho.*

Os produtos referidos deverão estar inscritos e autorizados ante os organismos competentes.”

Art. 4º - Substituir o texto do Capítulo V do anexo da Resolução GMC Nº 45/96, que ficará redigido da seguinte maneira:

“CAPÍTULO V

MÉTODOS ANALÍTICOS E LIMITES ADMITIDOS PARA MOSTOS E VINHOS

5.1 - *Parâmetros analíticos, métodos analíticos usuais, métodos de referência e expressão dos resultados.*

<u>Determinação analítica</u>	<u>Método Usual</u>	<u>Método de referência</u>	<u>Expressão dos resultados</u>
Densidade relativa Areometria a 20º C	Areometria	Densimetria digital	D20/20
Álcool	Destilação direta e leitura por areometria a 20º C	Destilação direta e leitura por mg/l digital a 20º C	% vol.
Acidez Total	Acidimetria usando azul de bromotimol	Acidimetria usando azul de bromotimol OIV	meq/L
Acidez volátil	Método de Jaulmes	Destilação arrastamento de vapor	meq/L
pH	Potenciométrico	Potenciométrico	pH
Extrato seco total	Indireto por densimetria	Indireto por densimetria	g/L
Açúcares redutores	Cause - Bonans	Método de referência OIV	g/L
Cinzas	Incineração a 500º - 550º e gravimetria	Incineração a 500º - 550º e gravimetria	g/L

Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor

<i>Alcalinidade das Cinzas</i>	<i>Titulação indireta</i>	<i>Titulação indireta</i>	<i>meq/L</i>
<i>Glicerina</i>	<i>Espectrofotometria com fluoroglucina e Técnica de Queirós Vasconcellos</i>	<i>HPLC-IR Enzimático</i>	<i>g/L</i>
<i>Metanol</i>	<i>Colorimetria com reagente de Schiff</i>	<i>Cromatografia Gasosa</i>	<i>mg/L</i>
<i>Diglicosídeo de Malvidina</i>	<i>Qualitativo fluorescência com luz U.V.</i>	<i>Espectrofotometria de fluorescência</i>	<i>mg/L</i>
<i>Cálcio</i>	<i>Gravimetria</i>	<i>Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>mg/L</i>
<i>Magnésio</i>	<i>Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>mg/L</i>
<i>Cloretos</i>	<i>Argentimetria</i>	<i>Método de referência OIV Potenciometria</i>	<i>mg/L</i>
<i>Sulfatos</i>	<i>Turbidimetria</i>	<i>Método de referência OIV</i>	<i>mg/L</i>
<i>Potássio</i>	<i>Fotometria de chama Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>Fotometria de chama Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>mg/L</i>
<i>Sódio</i>	<i>Fotometria de chama Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>Fotometria de chama Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>mg/L</i>
<i>Ferro</i>	<i>Colorimétrico Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>mg/L</i>
<i>Zinco</i>	<i>Colorimétrico Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>mg/L</i>
<i>Cobre</i>	<i>Colorimétrico Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>Espectrofotometria de absorção atômica</i>	<i>mg/L</i>

Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor

Arsênico	Espectrofotometria de absorção atômica com formação de hidretos	Espectrofotometria de absorção atômica com formação de hidretos	mg/L
Chumbo	Colorimétrico Espectrofotometria de absorção atômica	Espectrofotometria de absorção atômica com forno de grafite	mg/L
Cádmio	Espectrofotometria de absorção atômica	Espectrofotometria de absorção atômica	mg/L
Ácido Cítrico	Turbidimétrico com Bromo	HPLC	g/L
Ácido Tartárico	Colorimétrico com ácido vanádico	HPLC	g/L
Ácido Láctico	Colorimétrico com nitroprussiato e piperidina	HPLC	g/L
L-Láctico	Enzimático	Enzimático	g/L
D-Láctico	Enzimático	Enzimático	g/L
Ácido Málico	Colorimétrico com ácido cromotrópico	HPLC	g/L
L-Málico	Enzimático	Enzimático	g/L
D-Málico	Enzimático	Enzimático	g/L
Sorbitol	Cromatografia sobre papel HPLC	Enzimático HPLC-IR	mg/L
Carbamato de etila	Cromatografia gasosa com detector seletivo de massa	Cromatografia gasosa com detector seletivo de massa	mg/L
Açúcares não redutores (Sacarose)	Qualitativo: identificação por cromatografia sobre papel ou placa. Quantitativo: por hidrólise	Quantitativo por hidrólise/ HPLC	g/L
Anidrido sulfuroso livre	Iodometria	Método de referência OIV	mg/L
Anidrido sulfuroso total	Iodometria (Ripper)	Método de referência OIV	mg/L
Ácido Sórbico	Arrastamento com vapor e	HPLC-DAD/Método OIV	mg/L

Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor

	<i>determinação por espectrofotometria</i>		
<i>Ferrocianeto férrico e íon ferrocianeto</i>	<i>Método OIV</i>	<i>Método OIV</i>	<i>positivo/negativo</i>
<i>Matéria corante artificial</i>	<i>Método OIV</i>	<i>Método OIV /HPLC</i>	<i>positivo/negativo</i>
<i>Edulcorantes Sintéticos</i>	<i>Identificação por cromatografia de placa</i>	<i>HPLC</i>	<i>mg/L</i>
<i>Dietilenoglicol</i>	<i>Cromatografia Gasosa</i>	<i>Cromatografia Gasosa</i>	<i>mg/L</i>
<i>Relação de isótopos ¹³C/¹²C do etanol do vinho</i>	<i>Res. OIV/OENO 17/2001</i>	<i>Res. OIV/OENO 17/2001</i>	<i>d¹³CVPDB (‰)</i>
<i>Relação de isótopos ¹⁸O/¹⁶O da água em vinhos</i>	<i>Res. OIV/OENO 353/2009</i>	<i>Res. OIV/OENO 353/2009</i>	<i>d¹⁸OVSOW/SLAP (‰)</i>

5.2 - Limites admitidos: constam a seguir o parâmetro analítico, os limites admitidos e a unidade de medida.

PARÂMETRO	LIMITES ADMITIDOS	UNIDADE
Álcool	Conforme as definições de cada tipo de produto	% v/v
Acidez Total	Mínimo: 40,0 Máximo: 130,0	meq/L
Acidez Volátil	Máximo: 20,0	meq/L
Açúcares Redutores	Conforme as definições de cada tipo de produto	g/L
Cinzas	Vinhos Brancos e Rosados Mínimo: 1,0 Vinhos Tintos Mínimo: 1,5	g/L
Anidrido sulfuroso total	Máximo: 250,0	mg/L
Metanol	Máximo: 300,0	mg/L
Diglicosídeo de malvidina	Máximo: 15,0 para vinhos de <i>Vitis vinífera</i>	mg/L
Cálcio	Máximo: 300,0 expresso em Óxido de Ca.	mg/L
Ácido sórbico	Máximo: 250,0 expresso em Ácido Sórbico	mg/L
Ferrocianeto férrico	Negativo	
Íon ferrocianeto	Negativo	
Matéria corante artificial	Negativo	
Cloretos	Máximo: 1,0 expresso em Cloreto de Sódio	g/L
Sulfatos	Máximo: 1,2 expresso em Sulfato de Potássio	g/L
Cobre	Máximo: 1,0	mg/L
Zinco	Máximo: 5,0	mg/L
Boro	Máximo: 80,0 expresso em ácido bórico	mg/L
Ácido cítrico	Máximo: 1,0	g/L



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21



Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor

<i>Edulcorantes sintéticos</i>	<i>Negativo</i>	
<i>Sorbitol</i>	<i>Máximo: 120,0</i>	<i>mg/L</i>
<i>Sódio Excedente</i>	<i>Máximo: 230,0</i>	<i>mg/L</i>
<i>Carbamato de etilo</i>	<i>Máximo: 0,03</i>	<i>mg/L</i>

Os limites admitidos para chumbo, cádmio e arsênico regem-se pelo estabelecido na Resolução GMC Nº 12/11, suas modificativas e/ou complementares.

5.3. *Os organismos designados e acordados para expedir os Certificados de Análise para os produtos vitivinícolas do MERCOSUL são:*

- *República Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP); Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).*
- *República Federativa do Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e laboratórios por este credenciados.*
- *República do Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)*
- *República Oriental do Uruguai: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) e laboratórios por este credenciados.*

5.4. *Os organismos designados e acordados para expedir os Certificados de Origem para os produtos vitivinícolas do MERCOSUL são:*

- *República Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP); Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).*
- *República Federativa do Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)*
- *República do Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)*
- *República Oriental do Uruguai: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) e organismos competentes por disposições legais.”*



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21


Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



Art. 5º - Substituir o texto do Capítulo VI do anexo da Resolução GMC Nº 45/96, que ficará redigido da seguinte maneira:

“CAPÍTULO VI

DIFERENÇAS ANALÍTICAS

6.1 - *Todos os produtos definidos e classificados neste Regulamento deverão ser analisados através dos métodos aprovados e que, ademais, são recomendados pela O.I.V. A responsabilidade pela realização das análises referidas será dos organismos reconhecidos pelos Estados Partes e detalhados no item 5.3.*

6.1.1 - *Para os produtos que não possuam métodos aprovados ou recomendados pela O.I.V., aplicar-se-ão os métodos aprovados pelo Codex Alimentarius.*

6.2 - *Fica estabelecido o direito à perícia de contraprova. Ela será praticada pelo Organismo Oficial do país de destino do produto, conforme o procedimento regulamentar vigente, mediante a aplicação dos métodos estabelecidos no presente Regulamento Vitivinícola, devendo ser devidamente comunicado às partes interessadas, em todos os casos.”*

Art. 6º - Substituir o texto do Capítulo VIII do anexo da Resolução GMC Nº 45/96, que ficará redigido da seguinte maneira:

“CAPÍTULO VIII

CIRCULAÇÃO DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS ENTRE OS ESTADOS PARTES DO MERCOSUL

8.1 - *A fim de preservar a identidade dos produtos vitivinícolas de cada Estado Parte, os mesmos somente poderão circular em recipientes de até 5 litros de capacidade, com exceção do disposto para o Uruguai no seguinte parágrafo:*

Em virtude do desenvolvimento na República Oriental do Uruguai de um processo de reconvenção vitivinícola, o vinho importado somente circulará em recipientes de no máximo 1 litro de capacidade.

A vigência da referida disposição será objeto de avaliação no ano de 2025.”



SECRETARIA DO MERCOSUL
FÉ DE ERRATAS - ORIGINAL - 03/08/21


Luiz Gonzaga Coelho Júnior
Diretor



Art. 7º - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho N° 8 “Agricultura” (SGT N° 8), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 8º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de 25/VII/2021.

GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6º) - Montevidéu, 26/II/21.