

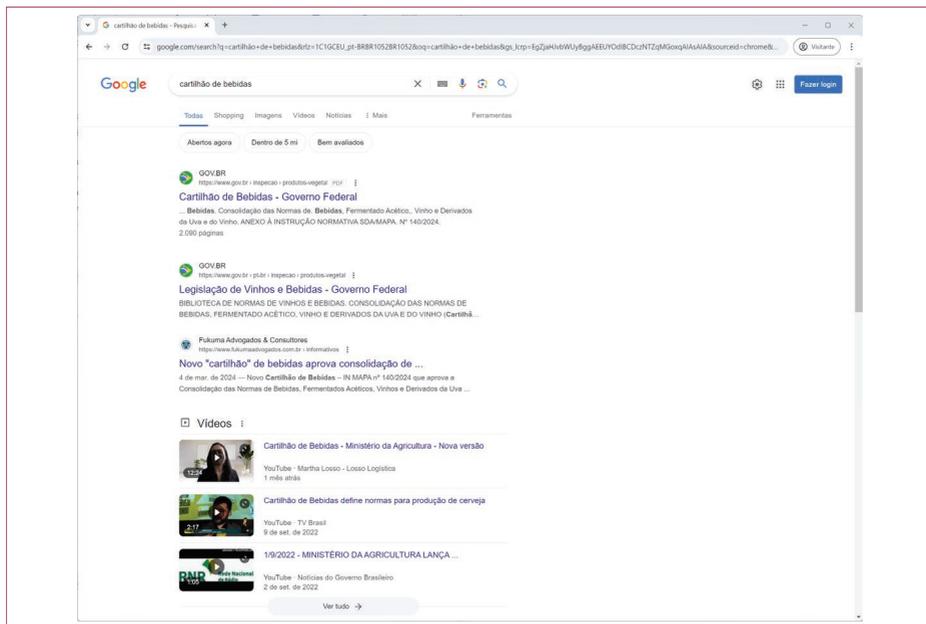
Legislação aplicada a vinícolas

Noções básicas



Introdução

Quando se pretende iniciar a produção de vinho ou de suco de uva, deve-se primeiro conhecer a legislação. Existem regras e recomendações para a construção de estabelecimentos produtores de vinhos e de outras bebidas, assim como para a elaboração da própria bebida. O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), a fim de auxiliar o produtor em suas dúvidas, elaborou um documento com todas as regras e legislações a serem seguidas no Brasil. Este documento, denominado “Cartilhão de Bebidas”, é um compilado de toda a legislação que envolve a produção de bebidas no País, e está em constante atualização, por isso é um material para consulta sempre on-line, o que garante que as informações estejam atualizadas. Basta digitar “Cartilhão de Bebidas” na consulta do Google.



Link de acesso: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/bebidas>.

Instrução Normativa SDA nº 05/2000

Uma das normas a serem seguidas para a construção e adequação de estabelecimentos vitivinícolas é a Instrução Normativa SDA nº 05/2000, descrita brevemente nesta cartilha com o objetivo de ser um guia rápido para o produtor.

IN 05/2000 é a legislação que determina quais são os requisitos para instalação de empreendimentos elaboradores de bebidas, bem como os requisitos de Boas Práticas de Fabricação. Com a introdução da legislação de vinhos coloniais já existe simplificações nas instalações para estabelecimentos elaboradores desses produtos, no entanto, apenas o estado do Rio Grande do Sul tem a legalização destes estabelecimentos bem definida.

Para a instalação e funcionamento da vinícola, são necessários os seguintes documentos:

- Licença ambiental: do estabelecimento e de uso da água, assinado por engenheiro ambiental responsável;
- Licença Prévia (LP), Licença de Instalação (LI) e Licença de Operação (LO);
- Planta baixa e projeto arquitetônico assinado por engenheiro civil responsável;
- Alvará de funcionamento da prefeitura;
- Alvará de funcionamento dos bombeiros;
- CNPJ de indústria de bebida – Vinícola (Produtor, engarrafador e distribuidor);
- Registro de estabelecimento junto ao MAPA (última etapa);

- Memorial descritivo das instalações;
- Declaração anticongelante do sistema de frio;
- Procedimento operacional padrão;
- Análise da qualidade da água (o resultado deve ser conclusivo, atestando a potabilidade da água) com a descrição dos parâmetros de cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual;
- Responsável técnico da vinícola (Enólogo, Engenheiro-agrônomo ou outros profissionais habilitados no CRQ ou CREA).

Planejamento para construção da vinícola

No planejamento para construção da vinícola, alguns cuidados importantes devem ser tomados.

Localização

- Avaliar junto a prefeitura se o plano diretor da cidade permite a construção da vinícola;
- Avaliar a necessidade e a possibilidade de energia trifásica no local;
- Captação e tratamento da água do processo produtivo;
- Acesso de caminhões para entregas de mercadorias e equipamentos;
- Lixos e entulhos não devem ser acumulados no entorno do estabelecimento.



Construção

- Os prédios e as instalações devem ser de construção sólida, levando em consideração a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações (elaboração, envase e higienização);
- O fluxograma deve facilitar a realização da higienização e impedir a ocorrência de contaminação cruzada, ou seja, o processo deve ser linear, não havendo contrafluxo nas etapas de produção;
- Os prédios e instalações deverão garantir que as operações sejam realizadas nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final;
- Os alojamentos, refeitórios, lavabos, vestuários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação da bebida;
- Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo a acumulação nos pisos;
- As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis, e apresentar cor clara;
- Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação;
- Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento em bom estado de funcionamento;
- Janelas e demais aberturas, para permitir aeração e controle de temperatura, devidamente protegidas para evitar o acesso de pragas, poeiras e demais contaminantes ambientais.



O local de armazenamento de vinho em processo de fermentação deve seguir no mínimo as condições gerais descritas.



Iluminação e instalações elétricas

- As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural ou artificial que possibilite a realização das tarefas e que não comprometa a higiene da bebida;
- As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes, quando, neste caso, precisam ser recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não sendo permitido cabos pendurados sobre as áreas de manipulação da bebida;
- As lâmpadas devem estar protegidas contra quedas e rompimentos, quando estiverem suspensas ou diretamente no teto nas áreas de manipulação.

Armazenamento e uso de embalagens, aditivos e produtos de limpeza

- Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de madeira ou similares, separados das paredes, para permitir a correta higienização da área;
- Substâncias perigosas (praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas), que possam representar risco para a saúde, deverão ser etiquetados adequadamente com rótulo, no qual seja informado sobre a sua toxicidade e emprego. Tais produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários com chave;

Equipamentos e utensílios

- Todos os equipamentos e utensílios deverão apresentar formato e estrutura que assegurem a higiene, permitindo a completa

limpeza e desinfecção, e quando possível, deverão estar visíveis, para facilitar a inspeção;

- As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.), que possam comprometer a higiene da bebida;

Ambientes de uma vinícola

Área de recebimento da uva

A recepção da vinícola é onde ocorre o processo de pesagem, desengace e/ou esmagamento da uva. Esse espaço é a primeira sala da vinícola, ou seja, onde começa o processo de elaboração do vinho, e deve ser separado por parede do restante da vinícola por ser uma área considerada “suja”. Deve apresentar teto e piso para facilitar a limpeza.

Equipamentos da sala: desengaçadeira, bomba peristáltica e balança.

- Previsão de pontos de água e energia e ralos para escoamento.
- Assim como nas demais áreas de manipulação, a área de recebimento da uva deve conter um ponto de água para higienização dos equipamentos e utensílios, bem como, calhas e/ou ralos (sifonados ou similares), para impedir o acúmulo de efluentes nos pisos.



Área de elaboração do produto

A sala de elaboração é onde ocorre todo o processo de produção do vinho, fermentações alcóolica e malolática, e estabilizações. Essa sala possui pé-direito alto, normalmente de 2,5 a 3 m, acima do topo do maior tanque. A sala deve ser arejada, de fácil circulação, totalmente coberta e isolada do restante das outras salas da vinícola. O tamanho da

sala vai depender da quantidade de uva processada e da variedade de vinhos produzidos na safra.

Equipamentos da sala: tanques, bombas de líquidos e sólidos, baldes, mangueiras, mastelas, prensa e painel do controle de frio.

- Previsão de pontos de água e energia e ralos para escoamento;
- Os pisos e paredes não devem apresentar rachaduras e serem de fácil limpeza e/ou desinfecção; pisos devem ser resistentes ao trânsito e antiderrapantes. Em caso de rejunte nas paredes e/ou piso, estes devem ser impermeabilizados com verniz ou outro material;
- As janelas devem ser protegidas ao acúmulo de sujidades e insetos, e as proteções deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação;
- O espaço deve ser ventilado;
- Proibida a circulação de animais.



Área de lavagem de garrafas

A sala de lavagem das garrafas precisa ser separada, caso a máquina de envase não tenha enxaguadora embutida, não seja um monobloco. Caso sejam separadas, é necessário a construção de duas salas, com ligação entre estas.



- A lavagem de garrafas precisa ser feita em local específico, fora do local da área de produção, e as exigências de piso, paredes e ralos são as mesmas para a área de elaboração;
- Caso o equipamento de envase seja um monobloco, e tenha em sua estrutura a higienização de garrafas, não é necessário a existência dessa área, permitindo que seja junto à sala de envase.

Área de engarrafamento/envase

O palete de garrafas novas deve chegar por fora da vinícola e entrar na sala de enxague, para que as garrafas sejam lavadas. Em seguida, por uma porta direta, devem ser levadas para a sala de envase, onde as garrafas serão envasadas e arrolhadas.

- Previsão de pontos de água e energia e ralos para escoamento;
- Os pisos, paredes, ralos e janelas seguem as recomendações das demais áreas de manipulação da bebida;
- É necessária a existência de forro, que deve ser fácil de limpar.

Expedição

A sala de expedição é o local onde as garrafas envasadas ficam armazenadas até serem vendidas, pode ser climatizada ou não.

Depósito

O depósito é o local onde são guardadas todas as garrafas novas em paletes fechados. Deve ser de fácil acesso para carregamento e descarregamento de materiais, o que acontece por meio de paleteiras em caminhões.

Sanitários

Devem estar localizados preferencialmente na entrada da vinícola, para que a equipe possa se trocar antes de entrar nas suas dependências.

O acesso a vestiários e banheiros não pode ser voltado diretamente às áreas de produção.

Instalações para lavagem das mãos

Nas áreas de produção devem existir instalações para a lavagem e secagem das mãos, assim como produtos para limpeza e higienização.



A secagem das mãos deve ser feita por meio adequada, sendo proibida a utilização de toalhas reutilizáveis.



Depósito de materiais de limpeza (DML)

Local onde todos os produtos e materiais de limpeza da vinícola são armazenados e devidamente etiquetados. Pode ser apenas um armário fechado (a depender da quantidade de produtos e do tamanho da vinícola).



Reservatório de água

O reservatório de água deve ser revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água e deve ser mantido fechado. Deve ser livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, devendo ser higienizado a cada seis meses.

A potabilidade da água deve ser atestada anualmente, mediante laudos de análises, de acordo com a IN 17.



As instalações devem dispor de pontos de água para operações de limpeza, tratamento e evacuação de efluentes.

Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de captação e tratamento de efluentes, o qual deverá ser mantido continuamente em bom estado de funcionamento, conforme determinação do órgão ambiental competente.

Para elaboração do vinho é PROIBIDA a utilização de água clorada.



Controle de pragas



- Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir os riscos de contaminação;
- Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação, que só poderão ser aplicadas sob supervisão direta de pessoas especializadas;
- As inspeções devem ser feitas a cada seis meses.

Controle de Qualidade

É necessário que os procedimentos para elaboração dos produtos estejam descritos em manual, bem como a forma de controle de qualidade. Além de análises, são necessários controles de produção.

A produção deve ser pensada de forma a facilitar o processo e evitar o contrafluxo. As dependências da vinícola devem seguir um fluxo contínuo e lógico, em que áreas limpas e sujas não se misturem, e o fluxo de elaboração do vinho corra sempre em uma direção, desde a recepção de matéria-prima até a expedição de produtos acabados. O vinho não pode voltar para uma sala anterior ou atravessar sala de outros processos. Deve-se garantir o isolamento entre as áreas produtivas, de forma a evitar a contaminação cruzada.



Para isso, o processo começa com a recepção e o desengace da uva (considerada uma área suja), em seguida, o mosto (vinho pré-fermentação alcoólica) é encaminhado para a sala de elaboração. Depois, o vinho é levado à sala de envase, passando pelas barricas ou não. As garrafas vazias devem entrar para o envase, somente após serem lavadas. No caso do espumante, o vinho passa primeiro na sala de envase, vai para a sala de pupitres e depois volta para o envase.

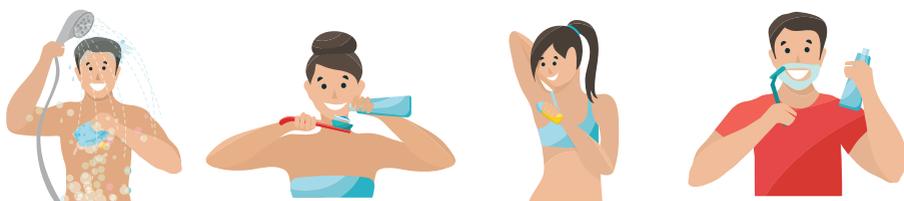
Higiene pessoal dos colaboradores

Além de todos os cuidados com as instalações, todos os colaboradores devem manter bons hábitos de higiene pessoal.

- Correta lavagem das mãos;



- Banho diário, escovação dos dentes após as refeições, uso de desodorante, barba feita, entre outros;



- Colaboradores doentes devem ser afastados imediatamente das áreas de manipulação da bebida;



- Nos locais de produção é proibido fumar, comer, entre outros hábitos.

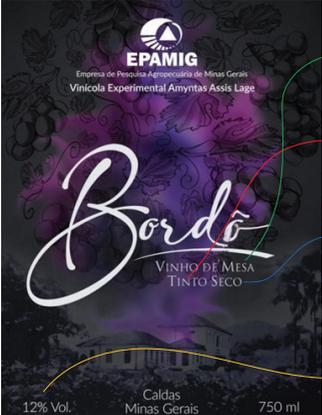


Rotulagem

O Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 (Capítulo VI, artigos 15 e 16) trata sobre as exigências de rotulagens dos vinhos.

Rótulo e contra-rótulo devem apresentar algumas informações obrigatórias e na forma como são definidas pela legislação.

As figuras abaixo ilustram os dados necessários no rótulo do vinho de mesa e do vinho fino.



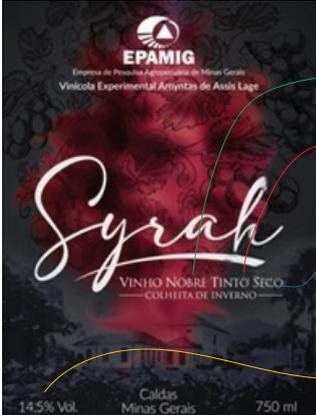
The label for Bordô wine features the EPAMIG logo at the top, with the text 'Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais' and 'Vincicola Experimental Amintas Assis Lage'. The main text reads 'Bordô' in a large, white, cursive font, followed by 'VINHO DE MESA TINTO SECO'. At the bottom, it says '12% Vol.', 'Caldas Minas Gerais', and '750 ml'.

VINHO DE MESA: VITIS LABRUSCA ORIGEM AMERICANA
PRINCIPAL AROMA: DA PRÓPRIA UVA

O VINHO PODE SER BRANCO, ROSE E TINTO

TEOR DE AÇÚCAR:
VINHO SECO: 0 - 4G/L;
VINHO DEMI-SEC: 4,1 - 25G/L;
SUAVE: 25,1 - NÃO TEM LIMITE.

TEOR ALCOÓLICO
8,6% A 14%



The label for Syrah wine features the EPAMIG logo at the top, with the text 'Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais' and 'Vincicola Experimental Amintas Assis Lage'. The main text reads 'Syrah' in a large, white, cursive font, followed by 'VINHO NOBRE TINTO SECO' and 'COHEITA DE INVERNO'. At the bottom, it says '14.5% Vol.', 'Caldas Minas Gerais', and '750 ml'.

VINHO FINO/NOBRE: VITIS VINÍFERA ORIGEM EUROPEIA
PRINCIPAL AROMA: COMPOSTOS AROMÁTICOS (FRUTAS VERMELHAS, ESPECIARIAS, FLORES...)

O VINHO PODE SER BRANCO, ROSE E TINTO

TEOR DE AÇÚCAR:
VINHO SECO: 0 - 4G/L;
VINHO DEMI-SEC: 4,1 - 25G/L;
SUAVE: 25,1 - 80G/L

TEOR ALCOÓLICO
VINHO FINO
8,6% A 14%
VINHO NOBRE
14,1% A 16%

O contra-rótulo deve conter informações de ingredientes, validade, produtor/engarrafador, registro no MAPA, responsável técnico, lote e frases de advertência.

O diagrama mostra um rótulo de vinho com as seguintes informações destacadas em caixas vermelhas:

- EPAMIG** (Logo)
- Produzido e Engarrafado por:** EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, Av. Santa Cruz, 500, Caldas - MG, Tel: (35) 3735-1101, CNPJ 17.138.140/0006-38. Registro MAPA: MG 000491-0.000001, Resp. Técnico: Lucas Bueno do Amaral, CRQ/MG nº 022004011.
- Ingredientes:** Fermentado de Uvas e conservador INS 220.
- Prazo de validade:** Indeterminado. O Produto é garantido até seu consumo, desde que conservado na sua vedação original, em local fresco, seco, ao abrigo da luz e preferencialmente na posição horizontal.
- LOTE** (área em branco)
- Indústria Brasileira** Evite o consumo excessivo de álcool. Proibida a venda para menores de 18 anos. www.epamig.br

Textos externos apontados por setas:

- Local de Produção
- Registro do MAPA
- Responsável Técnico
- Ingredientes
- Prazo de Validade
- Lote
- Frases de aviso e advertência

Logo adicional: *Clones* Para e Bazinga UMA TECNOLOGIA EPAMIG

Descrição do vinho: O vinho Bordô, conhecido regionalmente como "Folha de Figo", possui esse nome devido à semelhança de sua folha com a da figueira. É um vinho elaborado com uvas da espécie *Vitis labrusca*, apresentando aroma característico da uva ou aframbosado, também denominado aroma foxado.

Fonte: Lucas Bueno Amaral

Sempre consultar a legislação vigente antes de confeccionar os rótulos.

Principais leis, decretos e normativas sobre a produção de vinho

- **Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988** - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.
- **Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004** - Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.
- **Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014** - A Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988 passa a vigorar acrescida do art. 2º - A. Vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural.

Quem se enquadra nos critérios de produtor familiar ou empreendedor familiar rural

- produtor da agricultura familiar, comprovado por meio da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf);
- produz até 20 mil litros de vinho por ano;
- 70% das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos são de cultivo próprio;
- elabora e envasa o vinho exclusivamente no imóvel rural;
- comercializa o vinho diretamente ao consumidor final na propriedade rural, em feiras de agricultura familiar ou estabelecimentos mantidos por associações ou cooperativas de produtores rurais;
- possui faturamento anual de até 15.000 UPF RS (em 2017, valor de R\$ 274.083,00, reajustado anualmente), de acordo com a Lei Estadual nº 10.045 de 29/12/1993.
- **Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014** - Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.
- **Decreto nº 11.698, de 11 de setembro de 2023** - Altera o Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, que regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.

Para mais informações: Consolidação das Normas de Bebidas, Fermentado Acético, Vinho e Derivados da Uva e do Vinho - ANEXO À NORMA INTERNA DIPOV nº 01/2019 - Cartilhão de Bebidas.

Cartilha. Legislação aplicada a vinícolas. Noções básicas, 2024

Autores

Lucas Bueno Amaral
Angélica Bender
Naíssa Prévide Bernardo
Claudia Rita de Souza
Francisco Mickael de Medeiros Câmara
Renata Vieira da Mota
Pesquisadores EPAMIG Sul

Produção

Departamento de Informação Tecnológica
Vânia Lúcia Alves Lacerda
Divisão de Produção Editorial
Fabriciano Chaves Amaral

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira
Maria Luiza Almeida Dias Trotta

Projeto gráfico e diagramação

Débora Silva Nigri

Imagens

Freepik.com



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

**Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
EPAMIG Sul**

Campo Experimental de Caldas
Av. Santa Cruz, 500, Bairro Santa Cruz, Caldas, Minas Gerais,
CEP 37780-000, Caixa Postal 33
(35) 3735-1101 / (35) 3735-1566 - epamigsul@epamig.br - ceecd@epamig.br