



Serviço Público Federal

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL
INMETRO

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PRODUTOS:

RELATÓRIO DE VINHO

***Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade - Diviq
Diretoria da Qualidade - Dqual
Inmetro***

ÍNDICE

1. Apresentação	pág. 03
2. Justificativa	pág. 04
3. Normas e documentos de referência	pág. 06
4. Laboratório responsável pelos ensaios	pág. 06
5. Amostras analisadas	pág. 07
6. Ensaio realizado	pág. 11
7. Resultado geral	pág. 13
8. Posicionamento das Associações	pág. 15
9. Posicionamento dos Fabricantes	pág. 16
10. Informações úteis para os consumidores	pág. 18
11. Contatos Úteis	pág. 20
11. Conclusão	pág. 21

1. APRESENTAÇÃO

O Programa de Análise de Produtos, coordenado pela Diretoria da Qualidade do Inmetro, foi criado em 1996, sendo um desdobramento do Programa Brasileiro da Qualidade e Produtividade – PBQP.

Um dos subprogramas do PBQP, denominado Conscientização e Motivação para a Qualidade e Produtividade, refletia a necessidade de criar, no país, uma cultura voltada para orientação e incentivo à Qualidade, e tinha a função de promover a educação do consumidor e a conscientização dos diferentes setores da sociedade.

Nesse contexto, o Programa de Análise de Produtos tem como objetivos principais:

- a) minimizar os efeitos nocivos da assimetria de informação existente entre consumidores e fornecedores de produtos e serviços, favorecendo o equilíbrio na relação de consumo e a concorrência leal no mercado;
- b) informar ao consumidor brasileiro sobre a adequação de produtos e serviços aos critérios estabelecidos em normas e regulamentos técnicos, contribuindo para que ele faça escolhas melhor fundamentadas em suas decisões de compra ao levar em consideração outros atributos além do preço e, por consequência, torná-lo parte integrante do processo de melhoria da indústria nacional;
- c) fornecer subsídios para o aumento da competitividade da indústria nacional;

A seleção dos produtos e serviços analisados tem origem, principalmente, nas sugestões, reclamações e denúncias de consumidores que entraram em contato com a Ouvidoria do Inmetro,¹ ou através do link “Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos”,² disponível na página do Instituto na internet.

Outras fontes também são utilizadas, como demandas do setor produtivo e dos órgãos regulamentadores, além de notícias sobre acidentes de consumo, reclamações e denúncias encontradas em páginas da imprensa dedicadas à proteção do consumidor.

Deve ser destacado que as análises conduzidas pelo Programa não têm caráter de fiscalização, e que esses ensaios não se destinam à aprovação de produtos ou serviços. O fato de um produto ou serviço analisado estar ou não de acordo com as especificações contidas em regulamentos e normas técnicas indica uma tendência em termos de qualidade. Sendo assim, as análises têm caráter pontual, ou seja, são uma “fotografia” da realidade, pois retratam a situação naquele período em que as mesmas são conduzidas.

Ao longo de sua atuação, o Programa de Análise de Produtos estimulou a adoção de diversas medidas de melhoria. Como exemplos, podem ser citados a criação e revisão de normas e regulamentos técnicos, programas de qualidade implementados pelo setor produtivo analisado, ações de fiscalização dos órgãos regulamentadores e a criação, por parte do Inmetro, de programas de certificação compulsória, bem como a certificação de produtos a partir de solicitações de empresas que foram analisadas e identificaram esta alternativa, que representa um forma de melhorar a qualidade do que é oferecido ao consumidor e também um diferencial em relação a seus concorrentes.

¹ Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818; ouvidoria@inmetro.gov.br

² Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>

2. JUSTIFICATIVA

O negócio vinícola movimenta aproximadamente US\$ 180 bilhões no mercado mundial. Dentre os principais produtores destacam-se os países tradicionais do chamado “Velho Mundo” como França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha e, mais recentemente, os países do “Novo Mundo” como EUA, Chile, Austrália, Nova Zelândia, Argentina e África do Sul.³

Segundo dados da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV), em 2006 a estimativa de produção mundial de vinho esteve entre 27,5 bilhões e 28,6 bilhões de litros, e o consumo mundial foi de 23,8 bilhões de litros.

Já no Brasil, existe escassez de informações sobre produção e comercialização de vinho e de suco de uva. O único Estado que realiza e publica estimativas é o Rio Grande do Sul, responsável por cerca de 80% do volume da produção do País. O Vale do Rio São Francisco responde por 15%.

A vitivinicultura Brasileira constitui-se numa atividade agrícola de pequenas propriedades, com marcante característica de produção familiar e elevado número de variedades de uvas. Cerca de 65% dessa produção é destinado à elaboração de vinhos, sucos, destilados e outros derivados, sendo o restante destinado ao consumo in natura.

Dados preliminares da União Brasileira de Vitivinicultura - UVIBRA e do Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN registram que houve queda de quase 14% na produção de vinho de 2006 em relação a 2005. No mesmo período, houve tendência de queda na quantidade comercializada, com destaque para o vinho de mesa (9,35%) se comparado ao vinho fino (0,99%) (Tabelas 1 e 2).

Tabela 1 - Produção de Vinhos, Sucos e Derivados do Estado do Rio Grande do Sul, Período 2003-2006

Produto	2003	2004	2005	2006
Vinho de mesa	202.545.724	312.549.281	226.080.432	185.100.887
Tinto	155.513.687	252.979.739	180.698.666	149.527.555
Branco	40.861.639	51.497.025	39.212.146	31.738.390
Rosado	6.170.398	8.072.517	6.169.620	3.809.942
Vinho fino	29.551.457	43.084.644	45.453.898	32.168.976
Tinto	15.357.576	23.160.118	25.409.805	18.868.108
Branco	14.058.481	19.887.747	20.012.363	13.249.969
Rosado	-	-	31.730	50.900
Suco de uva simples	4.659.258	6.200.037	9.798.024	13.946.491
Suco concentrado ¹	55.241.820	89.390.375	97.566.220	87.073.025
Outros derivados	20.741.475	21.693.858	23.549.751	28.151.593
Total	312.819.734	472.918.195	402.448.325	346.415.973

¹Transformado em litros de suco simples.

Fonte: UVIBRA e IBRAVIN in: Anuário Brasileiro da Uva e do Vinho 2007.

³ Fonte: Instituto de Economia Agrícola – Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=8929> - Acesso em: 04/12/2007.

Tabela 2 - Comercialização de Vinhos, Sucos e Derivados do Estado do Rio Grande do Sul.

Produto	2003	2004	2005	2006
Vinho de mesa ¹	217.082.959	225.370.322	271.248.493	245.072.881
Tinto	179.225.328	186.598.797	227.987.457	208.951.066
Rosado	6.945.806	5.477.846	39.698.976	33.057.424
Branco	30.911.825	33.293.679	3.562.059	3.064.392
Vinho especial ²	205.269	66.990	285.994	172.174
Tinto	87.544	51.825	278.339	171.360
Branco	117.725	15.165	7.655	815
Vinho fino de mesa ³	23.293.171	19.864.478	22.306.004	22.085.322
Tinto	12.559.693	10.859.722	13.335.767	13.590.710
Rosado	579.724	390.370	472.971	307.188
Branco	10.153.754	8.614.386	8.497.265	8.187.423
Espumantes	4.204.240	4.813.838	5.705.224	7.482.727
Espumante moscatel	594.044	691.059	1.071.448	1.277.312
Suco de uva integral	7.496.195	8.803.831	14.675.316	15.481.706
Suco de uva concentrado ⁴	76.233.255	96.101.615	116.109.494	115.846.680
Outros derivados	21.130.535	40.107.837	39.757.825	35.724.878
Total	350.239.668	395.819.970	471.159.798	443.143.680

¹Elaborado com uvas americanas e híbridas.

²Corte de vinho de mesa e vinho fino de mesa.

³Elaborado a partir de cultivares de *Vitis vinifera*.

⁴Valores convertidos em suco simples.

Fonte: UVIBRA e IBRAVIN in: Anuário Brasileiro da Uva e do Vinho 2007.

Considerando os dados apresentados, demonstrando que nos últimos anos têm havido grandes investimentos na viticultura – o Inmetro procedeu em parceria com Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN à avaliação da tendência da qualidade de amostras de vinhos de mesa e finos disponíveis no mercado de consumo, no que diz respeito ao atendimento à legislação pertinente em vigor.

Os critérios e a metodologia aplicados na análise foram previamente enviados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, bem como a entidades representativas do setor, a saber: Associação Brasileira de Bebidas – ABRABE; Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA; Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN; União Brasileira de Vitivinicultura – UVIBRA; e Sindicato da Indústria do Vinho de Jundiaí – SINDVINHOS.

Este relatório apresenta as principais etapas da análise, a descrição dos ensaios, os resultados e a conclusão do Inmetro sobre o assunto.

3. NORMAS E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- Lei nº 7678, de 08/11/1998, Ministério da Agricultura, que dispõe sobre a produção e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências;
- Lei nº 10.970, de 12 /11/2004, que altera dispositivos da Lei 7678;
- Decreto nº 113, de 06/05/1991, que regulamenta a Lei 7.678;
- Portaria 229, de 25/10/1988, do Ministério da Agricultura, que trata da Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade dos Vinhos;
- Instrução Normativa nº 04, de 05/02/2001, do MAPA, que trata da implantação da metodologia de análise de isótopos de carbono em vinhos;
- Resolução CNS/MS nº 04, de 24/11/1988, do Conselho Nacional de Saúde, que trata dos aditivos empregados na produção dos vinhos;
- Lei 8.078, de 11/11/1990, do Ministério da Justiça (Código de Proteção e Defesa do Consumidor).

4. LABORATÓRIO RESPONSÁVEL PELOS ENSAIOS

Os ensaios foram realizados pelo Laboratório de Referência em Enologia (Laren), do Departamento de Produção Vegetal (DPV), vinculado à Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul (SAA).

O laboratório, localizado em Caxias do Sul/RS, é credenciado pelo MAPA e realiza exames de qualidade em vinhos e derivados da uva produzidos e comercializados no território nacional.

5. AMOSTRAS ANALISADAS

A análise foi precedida por uma pesquisa de mercado, realizada pela Rede Brasileira de Metrologia Legal e Qualidade - Inmetro, constituída pelos Institutos de Pesos e Medidas Estaduais (IPEMs), órgãos delegados do Inmetro, em 06 Estados (Rio de Janeiro, São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Minas Gerais e Pernambuco). A pesquisa identificou 147 diferentes marcas de vinhos, dos quais foram selecionadas 29 (vinte e nove) marcas, de 26 (seis) fabricantes.

Ressalta-se que, como o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, propondo-se apenas a avaliar a tendência da qualidade do produto no mercado de consumo, não é necessário comprar amostras de todas as marcas disponíveis.

De modo a simular a compra feita pelo consumidor, foram adquiridas, 02 (duas) amostras de cada marca selecionada, contendo, no mínimo, 750ml cada.

A tabela a seguir relaciona os fabricantes e as marcas que tiveram amostras de seus produtos

Marca	Fabricante ou Importador	Classe	Tipo	Teor de Açúcares	Origem	Tipo de uva
A	A	Fino	Tinto	Meio Seco	Santana do Livramento - RS - Brasil	Cabernet
B	B	Fino	Branco	Meio Seco	Landiras - França	vinhos finos genéricos elaborados com uvas européias
C	C	Mesa Comum	Tinto	Seco	Flores da Cunha RS - Brasil	Mistura de variedades americanas
D	D	Mesa Comum	Tinto	Seco	Vale da Uva e do Vinho – SC - Brasil	Mistura de variedades americanas
E	E	Mesa Comum	Tinto	Suave	Jundiaí – SP Brasil	Mistura de variedades americanas
F	F	Fino	Tinto	Meio Seco	Farroupilha – RS Brasil	Cabernet Franc
G	G	Fino	Tinto	Meio Seco	DOC – Quinzano Itália	vinhos finos genéricos elaborados com uvas européias
H	H	Mesa Comum	Tinto	Suave	Caxias do Sul – RS Brasil	Mistura de variedades americanas
I	I	Mesa Comum	Branco	Suave	Bento Gonçalves RS - Brasil	Mistura de variedades americanas
J	J	Mesa Comum	Branco	Suave	Farroupilha – RS Brasil	Mistura de variedades americanas
K	K	Mesa Comum	Tinto	Seco	Jundiaí – SP	Mistura de variedades americanas

Marca	Fabricante ou Importador	Classe	Tipo	Teor de Açúcares	Origem	Tipo de uva
L	L	Mesa Comum	Tinto	Seco	Pedras Grandes – SC - Brasil	Mistura de variedades americanas
M	M	Fino	Tinto	Seco	Montevideo Uruguai	Cabernet
N	N	Comum	Tinto	Suave	Garibaldi – RS - Brasil	Mistura de variedades americanas
O	O	Fino	Tinto	Seco	Vinã San Pedro Cruce Molina - Chile	Carmenère
P	P	Fino	Branco	Meio Seco	Bento Gonçalves RS - Brasil	Não indicado no rótulo
Q	Q	Fino	Tinto	Seco	Vale dos Vinhedos Bento Gonçalves RS - Brasil	C. Sauvignon, Merlot e Pinot Noir
R	R	Mesa Comum	Tinto	Suave	Campestre da Serra – RS - Brasil	Mistura de variedades americanas
S	S	Fino	Tinto	Seco	Azeitão - Portugal	Castelão, Trincadeira e Aragonez
T	T	Mesa Comum	Branco	Suave	Caxias do Sul - RS Brasil	Mistura de variedades americanas
U	U	Fino	Tinto	Seco	Bento Gonçalves RS - Brasil	C. Sauvignon, C. Franc e Merlot
V	V	Fino	Tinto	Seco	Mendoza Argentina	Malbec

Marca	Fabricante ou Importador	Classe	Tipo	Teor de Açúcares	Origem	Tipo de uva
X	X	Mesa Comum	Tinto	Seco	Bento Gonçalves RS - Brasil	mistura de variedades americanas
Z	Z	Fino	Tinto	Seco	DOC Vale del Rapel - Chile	Merlot
A'	A'	Fino	Tinto	Seco	Vale Central Molina - Chile	Merlot
B'	B'	Fino	Tinto	Meio Seco	Mendoza Argentina	Tempranillo e Malbec
C'	C'	Mesa Comum	Tinto	Seco	São Marcos – RS Brasil	mistura de variedades americanas
D'	D'	Fino	Tinto	Seco	Mendoza Argentina	Cabernet
E'	E'	Fino	Tinto	Meio Seco	Mendoza Argentina	Merlot e Malbec

Obs: DOC – Denominação de Origem Controlada

6. ENSAIOS REALIZADOS

A legislação estabelece Padrões de Identidade e Qualidade para o Vinho. Basicamente, estes critérios referem-se a limites máximos e mínimos que são verificados através de análises físico-químicas.

A seguir, são apresentados os ensaios realizados e os respectivos parâmetros.

6.1 Teor alcoólico

O vinho de mesa e o vinho fino devem possuir teor alcoólico de 8,6% a 14% em volume. A indicação % v/v , significa dizer, por exemplo, que um vinho com indicação de 10% v/v no teor alcoólico contém em uma garrafa de 750ml, 75 ml de álcool etílico.

6.2 Teor de açúcar

Quanto ao teor de açúcares totais, calculados em gramas por litro de glicose, o vinho de mesa será designado de:

	Máximo (g/l)	Mínimo (g/l)
Seco	5,0	--
Meio Seco	20,0	5,1
Doce ou Suave	---	20,1

6.3 Acidez total

A acidez dos vinhos influencia sua estabilidade e coloração, constituindo-se numa das características gustativas mais importantes.

A legislação estabelece, para o vinho de mesa, um máximo de 130,0 meq/l de acidez total.

6.4 Acidez volátil

A acidez volátil é um dos fatores que depreciam a qualidade do vinho. A legislação estabelece, para o vinho de mesa, um máximo de 20,0 meq/l de acidez volátil. Neste parâmetro, valores elevados indicam a presença de microorganismos indesejáveis após a elaboração, principalmente o *Acetobacter*, que eventualmente pode converter o vinho em vinagre.

Obs.: meq – miliequivalente. O equivalente ou miliequivalente, tal qual o mol e o milimol, são unidades para descrever a quantidade de uma espécie química

6.5 Cinzas

As cinzas representam os elementos minerais presentes no vinho. Valores baixos podem indicar fraude no produto, como por exemplo, adição de água.

Os limites mínimos fixados pela legislação estão descritos na tabela abaixo.

	Mínimo (g/l) – Tinto	Mínimo (g/l) – Branco
Vinhos Comuns	1,5	1,3
Vinhos Finos	1,5	1,0

6.6 Razão isotópica de carbono

Esse ensaio determina se houve adulteração do vinho como, por exemplo:

- a) o uso excessivo de açúcar de cana para incrementar o teor alcoólico;
- b) quantidade acima da permitida pela legislação de álcool não derivado da fermentação do açúcar naturalmente presente no mosto (suco) de uva.

Marca	Teor Alcoólico	Teor de Açúcar	Acidez Total	Acidez Volátil	Cinzas	Razão Isotópica de Carbono	Resultado Geral
R	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
S	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
T	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
U	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
V	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
X	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Z	Não Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Não Conforme
A'	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
B'	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
C'	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
D'	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
E'	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme

Discussão dos Resultados

Das 29 marcas analisadas, apenas duas apresentaram Não Conformidades. A amostra da marca chilena **Z** apresentou teor alcoólico acima do permitido pela legislação, que estabelece para os vinhos finos e de mesa um valor entre 8,6 e 14% v/v.

O teor alcoólico define o volume percentual de álcool existente no vinho. Por exemplo, a indicação 14% v/v significa dizer que uma garrafa de 750 mL do produto contém 105 mL de álcool etílico. O valor encontrado na análise para amostra da **marca Z** foi de **14,27%**, o que segundo o fabricante é explicado pelo solo, clima e níveis de açúcares presentes nas uvas viníferas de algumas regiões Chilenas. Cabe ressaltar que a não conformidade encontrada não é prejudicial ao consumidor.

Já a amostra da marca **L** apresentou não conformidade em relação ao ensaio da razão isotópica de carbono, o que é indicativo de **adulteração Pelo resultado, conclui-se que** uma grande parte de seu álcool originou-se **de açúcar de cana ou de milho e não do açúcar da própria uva**, o que é proibido pela legislação. **O valor encontrado na análise foi de 53,3% C3, enquanto que a legislação estipula, como limite mínimo, 70%C3.**

8. POSICIONAMENTO DAS ASSOCIAÇÕES

A seguir, são apresentados os posicionamentos das associações que acompanharam a análise:

SINDICATO DA INDÚSTRIA DO VINHO DE JUNDIAÍ

Tendo em vista os resultados apresentados dentro do Programa de Análise de Produtos - Vinho, onde o INMETRO constatou que dentro de uma amostragem de 29 (nove) produtos representativos no mercado, 02 (dois) apresentaram-se classificados como “não conforme”, essa entidade vem à presença de V. Sas. para manifestar-se sobre os resultados, uma vez que estes demonstram a preocupação do setor de vinhos de mesa em manter a qualidade de seus produtos, tendo em vista sempre melhor atender ao consumidor.

As entidades representativas dos produtores e engarrafadores de vinhos vêm trabalhando, já há mais de 06 anos, para que as indústrias busquem a melhoria da qualidade dos produtos presentes no mercado.

Assim, em ação conjunta com o Ministério da Agricultura, Secretaria da Receita Federal, Federação das Indústrias do Estado de São Paulo – FIESP, Ministério da Justiça, Programa SP-VINHO e, ainda, na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Viticultura, Vinhos e Derivados do MAPA, foram elaborados estudos e elaboradas normas que tornam possíveis os objetivos almejados.

Destacamos alguns dos itens que as entidades solicitaram e/ou promoveram:

- *Solicitação à Secretaria da Receita Federal para alterar a legislação do IPI, obrigando as empresas produtoras de vinhos e derivados ao uso do selo de controle de bebidas, visando o combate à sonegação - ainda em estudos na SRF;*
- *Instituição de nova metodologia de Análises dos Vinhos e Derivados, através da metodologia chamada “Análise de Isótopos de Carbono” (Análise de C3);*
- *Instituição da metodologia de Análise de Água Exógena nos Vinhos e Derivados;*
- *Implantação de Resolução Normativa estabelecendo critérios de Rotulagem e Embalagem de produtos;*
- *Alterações do Decreto 99.066/90 que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva;*
- *Alterações do Decreto 2.314/97 que regulamenta a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;*
- *Assinatura de Convênio entre o Ministério da Agricultura e as entidades representativas do setor, visando dar subsídios financeiros para uma melhor fiscalização do setor produtivo.*

Essas são algumas dentre as muitas ações efetuadas por nossa entidade, visando regularizar o mercado, elevar a qualidade dos produtos, e acima de tudo, proteger o consumidor.

Assim, muito tem sido feito para as melhorias, ao contrário daquilo que algumas empresas, sem nenhuma ética, buscam para burlar a legalidade.

O resultado apresentado demonstra que o trabalho tem surtido efeito, embora, exceções à regra possam acontecer, como é o caso dos dois produtos que tiveram os parâmetros de não conformidade constatados pelos laboratórios de análise de produtos. Essa é mais uma razão para que o trabalho conjunto, desenvolvido pelas entidades e associações de classe, deva ser continuado visando a total eliminação dos fatores que denigrem a imagem do vinho nacional.

Dessa forma, o INMETRO tem o nosso total apoio para que, àqueles que não estão cumprindo as normas legais, sejam apontados e devidamente punidos pelos órgãos competentes e, principalmente, pela mídia, que é o canal de comunicação direto com o consumidor.

9. POSICIONAMENTO DOS FABRICANTES

Após a conclusão dos ensaios, os fabricantes que tiveram produtos analisados receberam cópias dos relatórios de ensaio de suas respectivas amostras, enviadas pelo Inmetro, tendo sido dado um prazo para que se manifestassem a respeito dos resultados obtidos.

A seguir, são relacionados os fabricantes que se manifestaram formalmente, através de faxes e e-mails enviados ao Inmetro, e trechos de seus respectivos posicionamentos:

Marca: L

Vimos por meio deste, esclarecer o motivo pelo qual foi constatado resultado não condizente em nosso produto “Vinho tinto de mesa Seco” marca “L”.

No sistema de vinificação dos Vinhos L a correção de açúcar ou chaptalização é realizada dentro do padrão legal, mantendo as características analíticas e sensoriais típicas de nossos produtos.

Como é de praxe na indústria enológica em certos momentos a empresa procede à compra de vinhos em outros estabelecimentos para complementar a produção própria. Nos vinhos adquiridos de terceiros não temos a certeza do procedimento de chaptalização, nem temos como realizar a análise da razão isotópica de carbonos em nossa empresa; sendo que no momento da compra nem sempre tinha-se a disposição imediata o serviço desta análise nos laboratórios que dispõe do devido equipamento.

Após tomarmos conhecimento deste resultado, mesmo este lote sendo pequeno providenciamos sua retirada do mercado e passamos a exigir de nossos fornecedores o certificado de análise de produto contendo a porcentagem de carbono C3 do vinho a ser adquirido

Gratos pela sua compreensão nos disponibilizamos a maiores esclarecimentos e aproveitamos para parabenizar o trabalho do Programa de Análise de Produtos deste instituto por ter consideração com as empresas elaboradoras.

Inmetro: Em resposta ao seu posicionamento, datado de 17/12/07, a respeito dos resultados da análise realizada pelo Inmetro em amostras de vinhos comercializados por sua empresa, temos os seguintes esclarecimentos:

Ressalta-se a intenção da empresa, de acordo com seu posicionamento, em proceder com as adequações informadas no posicionamento, o que contribui com um dos objetivos do Programa de Análise de Produtos: fornecer subsídios para que a indústria nacional melhore continuamente a qualidade de seus produtos e serviços.

Entretanto, lembramos que o Código de Proteção e Defesa do Consumidor – CDC em seu art. 3º define fornecedor como toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços. Sendo assim, a responsabilidade pela amostra que foi analisada é da empresa que a colocou no mercado.

Dessa forma, fica mantida a conclusão de não conformidade à legislação vigente para o produto em questão.

MARCA: Z

Segue anexo 4 folhas utilizadas anteriormente para explicação aos fiscais sobre os vinhos que contém graduação alcoólica acima de 14°g/l. O MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) tem ciência que os vinhos produzidos em algumas regiões do Chile, podem alcançar uma graduação maior que 14°g/l. Estes vinhos são comercializados e consumidos sem nenhuma restrição no país de origem.

Inmetro: Em resposta ao seu posicionamento, datado de 12/12/07, a respeito dos resultados da análise realizada pelo Inmetro em amostras de vinho importado por sua empresa, temos os seguintes esclarecimentos:

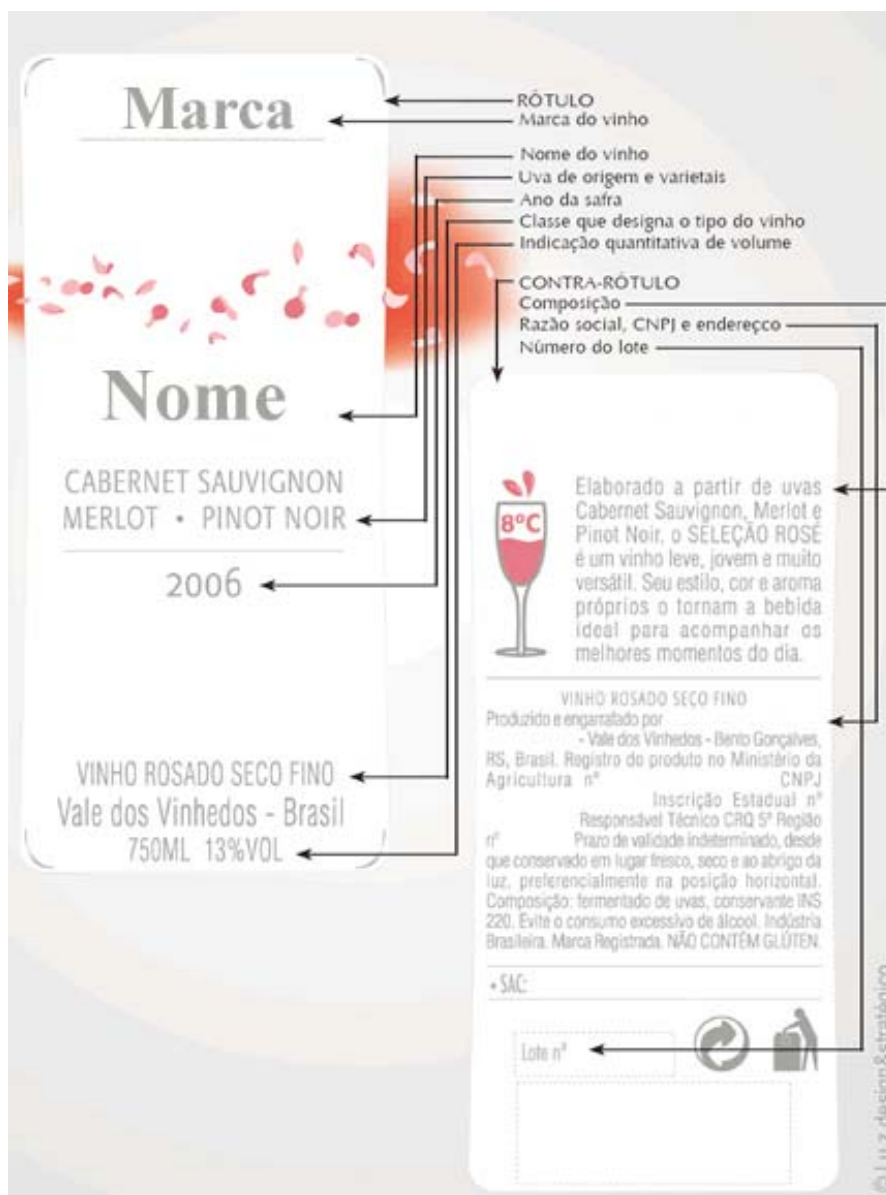
A legislação Brasileira referente ao teor alcoólico é clara na definição de seus parâmetros e determina que o teor alcoólico dos vinhos finos deve estar entre 8,6 e 14%v/v. Sendo assim, de acordo com os valores encontrados, a amostra analisada encontra-se não conforme à legislação brasileira.

Entretanto, ressalta-se que de acordo com o posicionamento do fabricante e certificado emitido pelo laboratório oficial do Serviço Agrícola Chileno, o vinho da marca Z pode alcançar teores alcoólicos maior que 14% devido ao solo, clima e uva de certas regiões chilenas.

Cabe destacar que os resultados encontrados não são prejudiciais ao consumidor.

10. INFORMAÇÕES ÚTEIS PARA OS CONSUMIDORES

De modo a facilitar o entendimento sobre as informações que devem estar presentes nos rótulos dos vinhos, apresentamos, a seguir um rótulo e contra-rótulo de um vinho nacional.⁵



Fonte: Revista Adega

Painel Principal

- Constitui o painel principal do rótulo, o local onde devem estar impressos a marca, o volume da embalagem e a designação completa do produto. Não há limitações específicas para a formação da marca. Ela deve atender a critérios mercadológicos e não pode induzir o consumidor a erro sobre a natureza e/ou origem do produto, nem atribuir qualidade ou característica que o vinho não possua.
- A forma de apresentar a indicação quantitativa de volume é definida por legislação promulgada pelo Inmetro. A indicação é composta por algarismos que representam a quantidade de produto encontrada na embalagem e pela respectiva unidade de medida ou seu símbolo. Embalagens com conteúdo líquido menor que 01 litro apresentam o volume em mililitros (ml) e as demais em unidades de litro (l).
- A designação é o mais importante item da rotulagem. Informa a natureza do produto definindo a classe, cor e conteúdo de açúcar. Segundo o MAPA, a designação constitui item distinto, destacado das demais inscrições, impressa com letras em negrito, em cor única e contrastante com a do fundo do rótulo, com tamanho proporcional ao da embalagem.
- Em relação à classe:
 - a) vinho designado "fino" tem origem exclusivamente de uvas *Vitis vinifera*;
 - b) a expressão "de mesa" normalmente designa o produto derivado de uvas americanas e/ou híbridas e é de uso facultativo no caso dos vinhos finos.
 - c) produzido pelo método Champenoise ou Charmat (similar ao Champagne) é designado "vinho espumante";
- Em relação ao teor alcoólico:
 - a) abaixo de 8,6% é chamado "vinho leve";
 - b) vinho fortificado é designado "licoroso";
 - c) adicionado de extratos aromatizantes naturais é chamado de "vinho composto";
- O vinho naturalmente gaseificado e resultante da fermentação de uvas moscatel é designado "vinho moscatel espumante" ou "vinho moscato espumante"; e o adicionado de gás carbônico é dito "vinho gaseificado".
- A cor dos vinhos é definida por expressões de amplo domínio público: "tinto", "rosado, rosé ou clarete" e "branco".
- No que diz respeito à doçura do produto:
 - a) vinho é chamado de "seco" quando contiver até 5 gramas de açúcar;
 - b) "demi-sec" ou "meio seco" quando contiver de 5,1 a 20 gramas de açúcar;
 - c) "suave" quando o teor superar 20 gramas de açúcar por litro.
- Na designação é facultado indicar a uva de origem. Quando a variedade é citada o produto deverá conter, no mínimo, 75% da uva especificada, sendo o restante da composição de variedades da mesma categoria qualitativa.
- Embora o teor de álcool possa ser informado em qualquer parte da rotulagem, normalmente consta do painel principal.

⁵ Fonte: Como ler um rótulo por Valter Marzarotto

Contra-rótulo

- A primeira informação que aparece no contra-rótulo é a razão social, endereço e CNPJ do estabelecimento responsável pelo produto.
- A composição do produto também deve estar disponível na rotulagem. O ingrediente básico, presente em todos os vinhos, é a uva. Fazem parte também da composição, conforme o caso, os aditivos e o açúcar utilizado para adoçar os vinhos suaves. Os aditivos mais comuns são o "conservador INS 220" (dióxido de enxofre), que realiza também a função de antioxidante, e o "conservador INS 202" (sorbato de potássio), utilizado como antifementativo em vinhos adoçados. Estes aditivos tem o uso e as doses estabelecidas pelo Ministério da Saúde.
- O Código de Proteção e Defesa do Consumidor, que normatizou as relações entre produtor e consumidor, também incorporou algumas modificações à rotulagem dos vinhos. Como a validade passou a ser uma informação obrigatória e os vinhos evoluem diferentemente uns dos outros, dependendo de sua constituição e forma de armazenagem, os rótulos ostentam a expressão "válido por tempo indeterminado" sempre que embalados em vasilhame de vidro. Junto com a validade, as vinícolas informam as condições ideais para prolongar a vida do vinho, como por exemplo: "Este produto conserva melhor suas características se mantido com sua vedação original, em local fresco, seco, ao abrigo da luz e na posição horizontal". O risco de perder o produto por um excessivo tempo de armazenagem deve ser convenientemente avaliado pelo consumidor. A expressões "beber com moderação" e "proibida a venda para menores" também são decorrentes do Código de Defesa do Consumidor.
- O número de lote também passou a ser informação obrigatória.
- O texto "não contém glúten" é resultado de uma legislação genérica sobre alimentos promulgada pela Presidência da República. Não se justifica o uso em rótulos de vinho uma vez que adverte o consumidor de um risco inexistente, mesmo porque glúten é uma substância proveniente de cereais. Até que a legislação seja regulamentada, a expressão continua obrigatória. Também é exigida a inclusão da expressão "indústria brasileira".
- Os Conselhos de Classe Profissional, por sua vez, requerem a inclusão da identificação do responsável técnico pelo produto, para que ele possa ser interpelado em caso de alguma inconformidade. Os produtores de vinhos importados comercializados no Brasil ainda não estão obrigados a nomear o enólogo responsável por seus produtos.
- Código de barras é um requisito dos sistemas de automação comercial, o qual facilita o gerenciamento de estoques e a emissão de notas fiscais nos pontos de venda. Outras informações opcionais de ponto de vista do produtor, mas importantes na do consumidor, dizem respeito às características do vinho e às sugestões referentes à harmonização com os alimentos e temperatura de serviço. Também podem constar na rotulagem informações referentes à região de origem, desde que os produtores possam comprová-las. Pode ser relacionado no rótulo o número da garrafa, o qual pode estar associado a um total de garrafas de um determinado lote e/ou safra.

11. CONTATOS ÚTEIS

- Inmetro: www.inmetro.gov.br
Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818; ouvidoria@inmetro.gov.br
Sugestão de produtos para análise: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>
Relate acidentes de consumo: http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp
- Portal do Consumidor: www.portaldoconsumidor.gov.br
- Ministério da Agricultura : www.agricultura.gov.br
- Instituto Brasileiro do Vinho – Ibravin: www.ibravin.org.br

12. CONCLUSÕES

Os resultados obtidos na análise mostram uma tendência de conformidade nos vinhos finos e de mesa comercializados no mercado nacional, pois das 29 marcas analisadas, apenas 02 foram consideradas não conformes à legislação.

A análise também permite concluir que embora a indústria vinícola no Brasil venha produzindo excelentes vinhos, garantindo espaço em um mercado até então ocupado por outros países, é preciso que o setor fique atento, pois a análise realizada, apresentou indícios de adulteração em uma das marcas analisadas. O fabricante, com esta prática obtém uma vantagem competitiva injusta e lesa o consumidor, que não recebe o produto com as características que lhe foram declaradas. A adulteração encontrada demonstra que a amostra analisada continha álcool proveniente de plantas como a cana-de-açúcar ou o milho.

Outro problema encontrado refere-se a uma marca importada do Chile, que apresentou teor alcoólico acima do permitido pela legislação.

As alterações encontradas na análise não aumentam (nem diminuem) os riscos à saúde inerentes ao consumo excessivo de álcool. Elas trazem questões de outra ordem. Algumas manipulações simplesmente não atendem à legislação brasileira. Outras arranham a autenticidade e as características naturais dos produtos.

O Inmetro enviou os resultados encontrados na análise para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA para conhecimento.

Rio de Janeiro, de dezembro de 2007.

ROSE MADURO

Engenheira de Análise

LUIZ CARLOS MONTEIRO

Gerente da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade

ALFREDO CARLOS ORPHÃO LOBO

Diretor da Qualidade