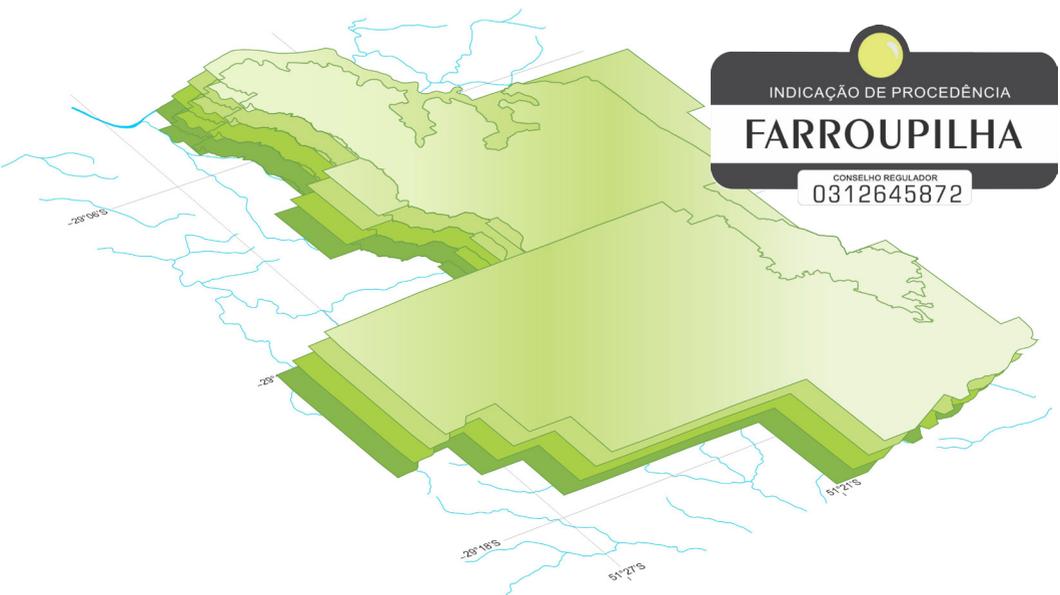


O REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA FARROUPILHA

Vinhos Finos Moscatéis



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Documentos 107

O REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA FARROUPILHA

Vinhos Finos Moscatéis

Jorge Tonietto

Mauro Celso Zanus

Ivanira Falcade

João Carlos Taffarel

Celito Crivellaro Guerra

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95701-008 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
cnpuv.sac@embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: *César Luís Girardi*

Secretária-Executiva: *Cristiane Turchet*

Membros: *Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e Viviane Zanella Bello Fialho*

Normalização bibliográfica: *Rochelle Martins Alvorcem*

Editoração gráfica: *Cristiane Turchet*

Capa: *Luciana Elena Mendonça Prado*

1ª edição: 2017

Publicação digitalizada (2017)

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Uva e Vinho

Série Documentos, 107

O regulamento de uso da indicação geográfica Farroupilha: vinhos finos moscatéis / por Jorge Tonietto ... [et al.] — Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, 2017. 46 p.: il. color — (Embrapa Uva e Vinho. Documentos 107).

Autores: Jorge Tonietto, Mauro Celso Zanus, Ivanira Falcade, João Carlos Taffarel e Celito Crivellaro Guerra.

ISSN 1808-4648

1. Indicação geográfica (IG). 2. IG. 3. Regulamento de uso. 4. Indicação de procedência. 5. Farroupilha. 6. Vinhos finos. 7. Moscatel. 8. Rio Grande do Sul. I. Tonietto, J. II. Embrapa Uva e Vinho. III. Série.

CDD 342.633 2

Autores

Jorge Tonietto

Engenheiro Agrônomo, Dr., Pesquisador
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves - RS
jorge.tonietto@embrapa.br

Mauro Celso Zanus

Engenheiro Agrônomo, M.Sc., Pesquisador
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves - RS
mauro.zanus@embrapa.br

Ivanira Falcade

Geógrafa, Dra., Professora, Pesquisadora
Universidade de Caxias do Sul - UCS
Caxias do Sul - RS
ifalcade@ucs.br

João Carlos Taffarel

Licenciatura em Ciências, Msc., Analista
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves - RS
joao.taffarel@embrapa.br

Celito Crivellaro Guerra

Engenheiro Agrônomo, Dr., Pesquisador
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves - RS
celito.guerra@embrapa.br

Apresentação

O desenvolvimento de indicações geográficas de vinhos no Brasil representa um novo estágio de organização da produção vitivinícola em áreas delimitadas, com impactos na qualidade e identidade dos produtos e no reconhecimento dos vinhos pelos mercados consumidores.

As indicações geográficas geram produtos numa coletividade de produtores de uma área geográfica delimitada. Essa produção, vinculada a este espaço, na qual há um saber coletivo de interações entre um meio físico e biológico identificado e as práticas vitivinícolas utilizadas, confere características distintivas aos produtos originários deste espaço, caracterizando o conceito de terroir vitivinícola, conforme define a Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV). O terroir inclui, também, características específicas de solo, de topografia, de clima, da paisagem e da biodiversidade.

Este saber coletivo está contido no Regulamento de Uso da Indicação Geográfica Farroupilha, que normatiza a produção e colocação no mercado de produtos originais, constituindo-se num compromisso dos produtores, representados pela Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin), junto aos consumidores. A governança e a proteção da propriedade industrial, conferida pelo registro da indicação geográfica, é exercida pela Associação.

Nesse sentido, visando dar visibilidade e transparência à indicação geográfica, esta publicação disponibiliza o Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha, de vinhos finos moscatéis. O texto apresenta,

também, elementos relativos ao Sistema de Controle e ao Plano de Controle do Regulamento de Uso, que é de responsabilidade do Conselho Regulador da Afavin, que possibilitam atestar a conformidade dos produtos em relação ao especificado no referido Regulamento.

As informações são de interesse dos produtores e dos consumidores, no mercado nacional e internacional, apresentando os padrões diferenciados de produção e de qualidade dos vinhos finos moscatéis desta IG, integrante da diversidade das regiões e vinhos brasileiros.

Mauro Celso Zanús
Chefe Geral da Embrapa Uva e Vinho

Sumário

A Estruturação da Indicação de Procedência Farroupilha ..	7
O Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha	11
O Sistema e o Plano de Controle da Indicação de Procedência Farroupilha	14
Referências	19
Anexo I	26
Anexo II	27
Anexo III	28

O REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA FARROUPILHA

Vinhos Finos Moscatéis

Jorge Tonietto

Mauro Celso Zanus

Ivanira Falcade

João Carlos Taffarel

Celito Crivellaro Guerra

A Estruturação da Indicação de Procedência Farroupilha

A Lei da Propriedade Industrial brasileira - Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (Brasil, 1996), define duas espécies de indicações geográficas: a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem.

O marco inicial para a estruturação de uma indicação geográfica de vinhos finos moscatéis pelo setor produtivo da região de Farroupilha, que possui uma longa tradição na produção de uvas e vinhos na Serra Gaúcha, se deu com a criação da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin), em 14 de dezembro de 2004.

Nos objetivos da Afavin, definidos nos seus estatutos (ASSOCIAÇÃO FARROUPILHENSE DE PRODUTORES DE VINHOS, ESPUMANTES, SUCOS E DERIVADOS, 2004), estão incluídos, entre outros, a preservação e a proteção da indicação geográfica de vinhos da região de Farroupilha, o incentivo às ações de pesquisa vitivinícola, a

qualificação dos vinhos e seus derivados, bem como a promoção do potencial turístico da região.

Desde sua criação, a Afavin manifestou à Embrapa Uva e Vinho – instituição que desde o início da década de 1990 já trabalhava estimulando o desenvolvimento de indicações geográficas (Tonietto, 1993), o interesse na estruturação de uma produção diferenciada de vinhos finos moscatéis, com foco na origem da produção na região de Farroupilha.

A partir de então, diversas ações foram desenvolvidas visando qualificar a produção local para a produção de vinhos finos moscatéis, bem como para a estruturação de uma indicação geográfica. As ações para a IG tiveram início em 2005, tendo se desenvolvido, ao longo do tempo, por meio de projetos de pesquisa para levantamentos, diagnósticos, caracterização, inovação, transferência de tecnologia e capacitação de produtores, com a seguinte cronologia:

Ano 2005

- A Afavin manifesta à Embrapa Uva e Vinho a intenção de desenvolver trabalhos de qualificação e valorização dos vinhos finos moscatéis da região de Farroupilha;
- A equipe da Embrapa e da UCS faz as primeiras visitas técnicas de campo aos produtores de uvas e vinhos para ter um diagnóstico da realidade local e avaliar o potencial para um projeto coletivo de qualificação dos vinhos finos moscatéis;

Ano 2006

- Embrapa Uva e Vinho sinaliza afirmativamente em relação ao potencial da região de Farroupilha para a valorização dos produtos moscatéis dos produtores vinculados à Afavin; realização de ações de sensibilização dos associados sobre o potencial da região para essa produção;

Período 2007-2008

- Afavin solicita à Embrapa Uva e Vinho a execução de um projeto de zoneamento vitivinícola para as uvas e vinhos moscatéis produzidos em Farroupilha;
- Elaboração e submissão de projetos para custeio do projeto da indicação geográfica para os vinhos de Farroupilha;
- Operacionalização de termo de cooperação com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio da Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários, para apoiar os primeiros estudos de estruturação da IG;

Ano 2009

- Embrapa Uva e Vinho e Afavin assinam contrato de cooperação técnica;
- Início do projeto “Desenvolvimento das indicações geográficas de vinhos Farroupilha e Altos Montes no APL de vitivinicultura” (Edital 08/2008 - Macroprograma 4 da Embrapa, Código SEG 04.08.08.001.00.00), envolvendo a parceria das seguintes instituições Afavin, Embrapa Uva e Vinho (coordenadora), Embrapa Clima Temperado, UFRGS e UCS;

Período 2009-2014

- Execução do projeto de PD&I que possibilitou o desenvolvimento da Indicação de Procedência (IP) Farroupilha, com a geração de informações e tecnologias, incluindo: caracterização do relevo, caracterização geológica, cartografia de solos e potencial edáfico vitícola, zoneamento climático, caracterização vitícola, caracterização físico-química e sensorial dos vinhos, estudo

da paisagem, delimitação da área geográfica da IP Farroupilha; estruturação e validação do Regulamento de Uso (RU) e do Plano de Controle da IP; operacionalização do Conselho Regulador da IP Farroupilha no âmbito da Afavin; ações de divulgação e transferência de tecnologias; e, geração das Notas Técnicas para o pedido de reconhecimento da IP junto ao INPI.

Ano 2014

- Depósito do pedido de registro da IP Farroupilha junto ao INPI em 25.07.2014;

Ano 2015

- Publicação, em 14.07.2015, do reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha, através do Registro de Indicação Geográfica número BR402014000006-9, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior da República Federativa do Brasil (Anexo I), para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996;
- Realização, em Farroupilha, do evento de lançamento da IP Farroupilha, com a entrega formal do certificado de registro da IG, pelo INPI à Afavin, em 27.10.2015;
- Início da produção vitícola que deu origem aos primeiros vinhos finos moscatéis comerciais, atendendo aos requisitos do Regulamento de Uso, sob controle do Conselho Regulador da IP.

Ano 2016

- Elaboração dos produtos na safra de 2016 e colocação no mercado consumidor dos primeiros vinhos finos moscatéis da IP Farroupilha.

A IP Farroupilha é uma indicação geográfica de produto, que contempla vinhos finos moscatéis, tendo como instituição gestora a associação de produtores Afavin. Segundo o Regulamento de Uso, os vinhos finos moscatéis da IP Farroupilha são os seguintes: vinho moscatel espumante, vinho fino branco moscatel, vinho frisanter moscatel, vinho licoroso moscatel, mistela simples moscatel e brandy de vinho moscatel.

A área geográfica delimitada da IP Farroupilha (FALCADE & TONIETTO, 2014) localiza-se na região vitivinícola da Serra Gaúcha do Estado do Rio Grande do Sul, incluindo integralmente o município de Farroupilha, bem como pequenas áreas dos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha e Pinto Bandeira (Anexo II). É constituída por um território de área contínua com 379,20 km², conforme descrito no Anexo III. Na área delimitada da IP Farroupilha está contida a “Área Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis” (ADPM), com 128,62 km² contínuos, localizada essencialmente no município de Farroupilha, que possui a maior área de vinhedos de variedades moscatéis da IP Farroupilha.

O Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha

O Regulamento de Uso (RU) da IP Farroupilha atende os requisitos da Lei da Propriedade Industrial n° 9.279 (BRASIL, 1996), bem como aqueles da Instrução Normativa n° 025/2013, de 21 de agosto de 2013, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, que estabelece as condições para o registro das indicações geográficas no Brasil (INPI, 2013).

O Grupo de Trabalho¹ que coordenou o desenvolvimento, ao longo do tempo, do Regulamento de Uso da IP Farroupilha, foi composto por associados designados pela Afavin, pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho e da UCS, tendo iniciando seus trabalhos em 2009. Ao longo do tempo o RU foi sendo estruturado, internalizado e validado pelos produtores associados e, finalmente, homologado pela Afavin.

O Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha (ASSOCIAÇÃO FARROUPILHENSE DE PRODUTORES DE VINHOS, ESPUMANTES, SUCOS E DERIVADOS, 2014b) é o documento que consta no Anexo III, o qual integrou a documentação do pedido de registro da IP Farroupilha, encaminhado ao INPI em 2014.

O RU é estruturado em oito capítulos e vinte artigos, conforme segue:

- **DA PRODUÇÃO DAS UVAS**

Descreve a delimitação da área geográfica da IP; especifica e qualifica a ADPM; especifica as cultivares de videira autorizadas e a procedência das uvas; especifica os sistemas de produção, a produtividade dos vinhedos, a qualidade das uvas para vinificação e a colheita.

- **DOS PRODUTOS E DA SUA ELABORAÇÃO**

Especifica os seis produtos autorizados; descreve os processos enológicos, as características físico-químicas específicas e as classes para cada produto da IP; disciplina sobre a área geográfica de elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos produtos; define padrões diferenciais de identidade e qualidade quanto às características analíticas dos produtos e quanto aos padrões de identidade e qualidade sensorial dos mesmos.

¹ Membros do Grupo de Trabalho: pela Afavin – Edgar Silvestri, Ismar Pasini, João Carlos Taffarel (coordenador pela Afavin), Leandro Bianchi Santini, Marcele Scarton, Magno Basso, Pablo Onzi Perini, Paulo Tesser, Ricardo Chesini, Tiago Tonini; pela Embrapa Uva e Vinho - Celito Crivellaro Guerra, Francisco Mandelli, Jorge Tonietto (coordenador geral do grupo de trabalho), Mauro Celso Zanus, Rosemary Hoff; e pela UCS - Ivanira Falcade.

- **DA ROTULAGEM**

Especifica as normas de rotulagem;

- **DO CONSELHO REGULADOR**

Trata da gestão da IP Farroupilha, dos registros e controles para o cumprimento do Regulamento de Uso e atestação da conformidade dos produtos.

- **DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES**

Relaciona os direitos e obrigações dos produtores da IP Farroupilha.

- **DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

Especifica as infrações e as penalidades aplicáveis às infrações à IP Farroupilha.

- **DAS GENERALIDADES**

Especifica os princípios da IP Farroupilha; apresenta as recomendações para uma vitivinicultura de qualidade e sustentável.

- **DAS TRANSITORIEDADES**

Especifica procedimentos autorizados em período de transição.

Em síntese, o RU é o documento que estabelece os requisitos que disciplinam sobre a produção de uvas e vinhos finos moscatéis da IP Farroupilha, bem como vincula ao sistema de controle e ao plano de controle, cuja gestão é realizada pelo Conselho Regulador, que possibilita a atestação da conformidade e a autorização para o uso do signo distintivo nos produtos da IP Farroupilha destinados ao mercado consumidor.

O Sistema e o Plano de Controle da Indicação de Procedência Farroupilha

O cumprimento do Regulamento de Uso para os produtos da IP Farroupilha é controlado pelo Conselho Regulador de Indicação Geográfica, que é um dos órgãos sociais integrantes dos estatutos da Afavin.

Ao Conselho Regulador (CR) compete a gestão da IP Farroupilha, que inclui o controle, a promoção e a proteção da indicação geográfica, em articulação com os demais órgãos dirigentes da Afavin. De acordo com os seus Estatutos, as atribuições e competências do CR são as seguintes:

- Orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos produtos da IP Farroupilha, nos termos definidos no Regulamento de Uso;
- Zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica Farroupilha no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação Geográfica;
- Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais para os controles afetos ao Regulamento de Uso, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, através das “Normativas de controle dos produtos da IP”, visando ao atendimento do disposto no RU;
- Propor medidas para regular a produção da Indicação Geográfica Farroupilha de forma harmônica com as demandas do mercado;
- Emitir certificados e atestados de conformidade de produtos amparados pela Indicação Geográfica, bem como os selos de controle;

- Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação Geográfica Farroupilha;
- Controlar o correto uso das normas de rotulagem estabelecidos para a Indicação Geográfica, conforme definido no RU;
- Implementar e operacionalizar o funcionamento de uma Comissão de Degustação para avaliação dos produtos que buscam a qualificação como Indicação Geográfica Farroupilha;
- Elaborar, aprovar e implementar normas internas do próprio Conselho Regulador para a operacionalização de controle dos requisitos estabelecidos no Regulamento de Uso;
- Instituir comissão permanente ou temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação Geográfica Farroupilha;
- Orientar as medidas de autocontrole junto aos produtores e implementar o controle interno, via Conselho Regulador, visando ao cumprimento do Regulamento da Indicação Geográfica Farroupilha.

O Conselho Regulador da Afavin, é constituído por dez membros, conforme segue: seis membros entre os associados viticultores, vinicultores ou engarrafadores, eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, dentre os quais é escolhido o Diretor e o Vice-Diretor do Conselho Regulador; dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia, indicados pelo Conselho de Administração; e, um membro representante do poder público municipal de Farroupilha, indicado pelo poder executivo, a pedido da Diretoria da Afavin.

Para o cumprimento do RU da IP Farroupilha, o Conselho Regulador utiliza a *Normativa de controle dos vinhos finos moscatéis da Indicação de Procedência Farroupilha* (ASSOCIAÇÃO FARROUPILHENSE DE PRODUTORES DE VINHOS, ESPUMANTES, SUCOS E DERIVADOS,

2014a), que disciplina os procedimentos a serem adotados para que os produtos da IP Farroupilha cheguem ao mercado cumprindo os requisitos definidos no Regulamento de Uso. O plano de controle inclui seis conjuntos de etapas a serem cumpridas:

- 1) Inscrição anual dos vinhos finos moscatéis para a IP Farroupilha, pelas vinícolas, junto ao Conselho Regulador;
- 2) Controles do Conselho Regulador para aceitação ou rejeição dos produtos inscritos para a IP Farroupilha;
- 3) Coleta das amostras dos produtos com inscrição aceita para realização dos controles analíticos e sensoriais e de rastreabilidade dos produtos;
- 4) Verificação da conformidade dos produtos em relação aos padrões de identidade e qualidade organoléptica dos produtos, realizada através de avaliação sensorial às cegas pela Comissão de Degustação;
- 5) Verificação da conformidade quanto aos padrões de identidade e qualidade físico-química dos produtos, realizada através de laudos analíticos em laboratórios credenciados;
- 6) Qualificação dos vinhos finos moscatéis que atendem aos requisitos do RU, como produtos da IP Farroupilha, através da emissão ou revalidação dos atestados de conformidade dos vinhos e emissão dos selos de controle para rotulagem e comercialização dos produtos.

A Normativa disciplina, ainda, outros controles a serem implementados no âmbito do Conselho Regulador, incluindo:

- a) Registros para a rastreabilidade dos produtos ao longo do processo de produção;

- b) Possibilidade de controle dos produtos da IP Farroupilha que estão no mercado consumidor;
- c) Manutenção de arquivo, junto ao Conselho Regulador, dos processos de cada produto inscrito para a IP Farroupilha;

A Figura 1 apresenta a estrutura, as competências e o fluxo de interações entre os produtores, a Afavin e seu Conselho Regulador, que possibilitam a produção, atestação da conformidade e a colocação no mercado consumidor de produtos que atendam aos requisitos estabelecidos no Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha.

A Figura 2 apresenta o selo de controle numerado que faz parte da rotulagem dos vinhos finos moscatéis que recebem, do Conselho Regulador da Afavin, o atestado de conformidade, para posterior comercialização junto ao mercado consumidor como produto da IP Farroupilha.

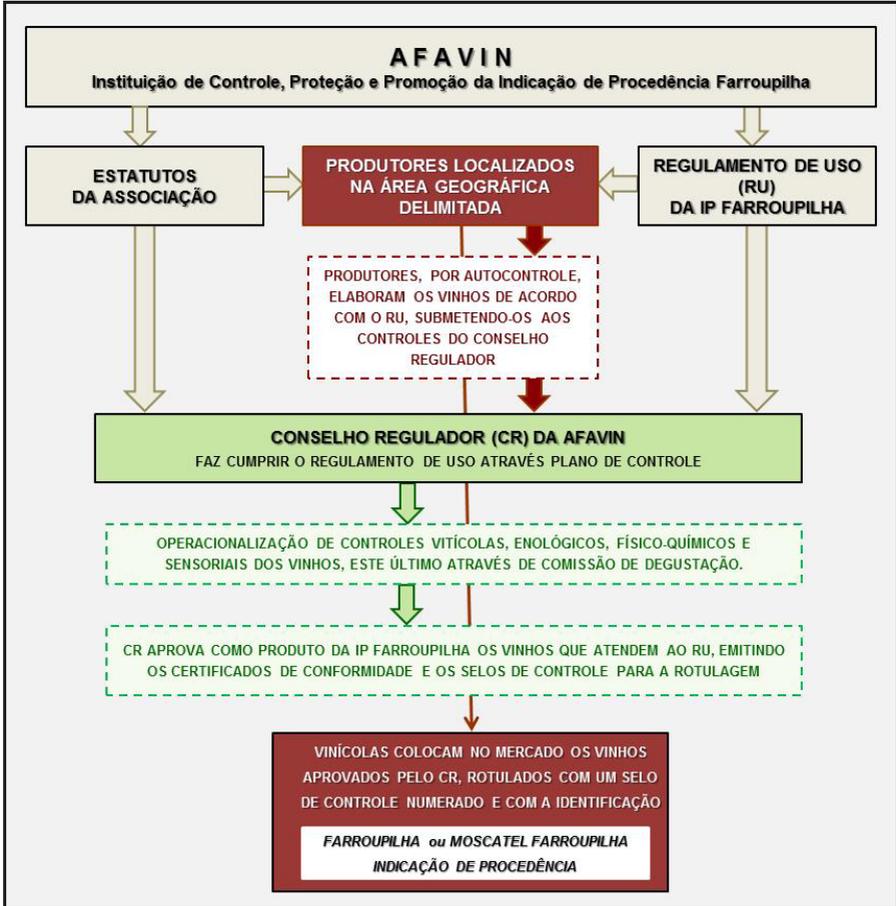


Fig. 1. Sistema de controle operacionalizado pelo Conselho Regulador da Afavin, para atestação da conformidade dos produtos que atendem aos requisitos do Regulamento de Uso, com vistas à colocação no mercado consumidor de produtos da IP Farroupilha.



Fig. 2. Selo de controle, com numeração individual, utilizado na rotulagem dos vinhos finos moscatéis da IP Farroupilha.

Referências

ASSOCIAÇÃO FARROUPILHENSE DE PRODUTORES DE VINHOS, ESPUMANTES, SUCOS E DERIVADOS. **Estatuto social**. Farroupilha: AFAVIN, 14 dez. 2004. 11p.

ASSOCIAÇÃO FARROUPILHENSE DE PRODUTORES DE VINHOS, ESPUMANTES, SUCOS E DERIVADOS. **Normativa de controle dos vinhos finos moscatéis da Indicação de Procedência Farroupilha**. Farroupilha: Afavin, 2014a. 18 p. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

ASSOCIAÇÃO FARROUPILHENSE DE PRODUTORES DE VINHOS, ESPUMANTES, SUCOS E DERIVADOS. **Regulamento de uso da Indicação de Procedência Farroupilha**. Farroupilha: Afavin, 2014b. 15p. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.** Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 maio 1996. Seção 1, p. 8353.

FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Farroupilha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos moscatéis.** Bento Gonçalves: UCS, 2014. 70 p. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

FALCADE, I.; AHLERT, S. O contexto ambiental da Indicação de Procedência Farroupilha no Estado do Rio Grande do Sul e na Serra Gaúcha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHER, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p.4-8, 2014. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

FALCADE, I.; AHLERT, S.; HOFF, R.; FARIAS, A. R. O relevo na ADPM da Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHER, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho,

p. 12-17, 2014b. Nota técnica. (Nara Lucia de Camargo Franzen e Jorge Antonio Viel, Colaboração). (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHER, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2014a. 54 p. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

FALCADE, I.; MELLO, L. M. R. de; HOFF, R.; AHLERT, S.; FARIAS, A. R. O uso e cobertura do solo na ADPM da Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHER, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 42-45, 2014c. Nota técnica. (Jorge Antonio Viel, Nara Lucia de Camargo Franzen e Thiago Azevedo, Colaboração). (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

FALCADE, I.; TONIETTO, J. **Delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Farroupilha: vinhos finos moscatéis**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2014. 7p. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

FLORES, C. A.; WEBER, E. J.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F. Os solos na ADPM da Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHER, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 30-41, 2014. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

GUERRA, C. C. **Descrição do produto da Indicação de Procedência Farroupilha**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2014. 5p. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

GUERRA, C. C.; TONIETTO, J.; ZANUS, M. C. **Descrição dos processos e métodos de obtenção dos produtos da Indicação de Procedência**

Farroupilha. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2014. 7 p. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

HOFF, R. A geologia na ADPM da Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHHEL, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 27-29., 2014. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Instrução normativa nº 025/2013, de 21 ago. 2013.** Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Rio de Janeiro: INPI, 2013. 7p.

LEEUWEN, C. V. **Lignes directrices des méthodologies OIV du zonage vitivinicole au niveau du sol et au niveau du climat.** Paris: OIV, 2011. 19p. (Resolution OIV-Viti 423-2012).

MELLO, L. M. R. de; TONIETTO, J.; FALCADE, I.; RITSCHHEL, P. S. A viticultura na Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHHEL, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento

Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 46-51, 2014. Nota técnica. (Alexandre Mussnich e André R. Farias, Colaboração). (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

PROJETO IG Vinhos. Desenvolvimento das indicações geográficas de vinhos Farroupilha e Altos Montes no APL de vitivinicultura.

Bento Gonçalves: Embrapa, 2008. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Líder do Projeto: Jorge Tonietto).

TAFFAREL, J.C.; TONIETTO, J.; FALCADE, I. A produção de vinhos na Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHHEL, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 52-54, 2014. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

TONIETTO, J. **O conceito de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro.** Bento Gonçalves: EMBRAPA, 1993. 20p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 8).

TONIETTO, J.; FALCADE, I. A Área Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis – ADPM da Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E.

C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHER, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 9-11, 2014. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

TONIETTO, J.; WEBER, E. J. O clima vitícola na ADPM da Indicação de Procedência Farroupilha. In: FALCADE, I.; AHLERT, S.; TONIETTO, J.; HOFF, R.; FARIAS, A. R.; WEBER, E. J.; FLORES, C. A.; HASENACK, H.; SARMENTO, E. C.; ALBA, J. M. F.; RITSCHER, P. S.; TAFFAREL, J. C. **Os fatores naturais e a vitivinicultura da Indicação de Procedência Farroupilha.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, p. 18-26, 2014. Nota técnica. (Alexandre Mussnich e Bernadete Radin, Colaboração). (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

ZANUS, M. C.; GUERRA, C. C.; TAFFAREL, J. C.; TONIETTO, J. **Principais características analíticas dos vinhos da Indicação de Procedência Farroupilha e indicação de suas características organolépticas.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2014. 10p. Nota técnica. (Parte do projeto Embrapa SEG 04.08.08.001.00.00, Edital 08/2008, Macroprograma 4. Editado em conjunto com a Afavin, Embrapa Clima Temperado, UCS e UFRGS. Documento integrante do pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).

Anexo I



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA N° BR402014000006-9

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI reconhece a denominação FARROUPILHA como INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para: VINHO FINO BRANCO MOSCATEL, VINHO MOSCATEL ESPUMANTE, VINHO FRISANTE MOSCATEL, VINHO LICOROSO MOSCATEL, MISTELA SIMPLES MOSCATEL, BRANDY DE VINHO MOSCATEL, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei n° 9.279, de 14 de maio de 1996, nos seguintes termos:

Espécie da Indicação Geográfica: **Indicação de Procedência**

Representação:



Natureza: **Produto**

País: **Brasil**

Delimitação da Área Geográfica:

A área geográfica continua de 379,20 km² que tem como pontos extremos as coordenadas 29°03'18"S e 51°24'10"WGr ao Norte; 29°19'39"S e 51°20'04"WGr ao Sul; 29°17'55"S e 51°15'10"WGr ao Leste; e 29°14'17"S e 51°29'03"WGr a Oeste, incluindo integralmente o município de Farroupilha

Data do Depósito: **25 de julho de 2014**

Data da Concessão: **14 de julho de 2015 – RPI - 2323**

Requerente: **Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos Espumantes, Sucos e Derivados - AFAVIN**

Endereço: **Rua Coronel Pena de Moraes, S/Nº, Praça da Bandeira S. 2, Caixa Posta 526 - Centro – Farroupilha/RS**

Rio de Janeiro, 14 de julho de 2015.

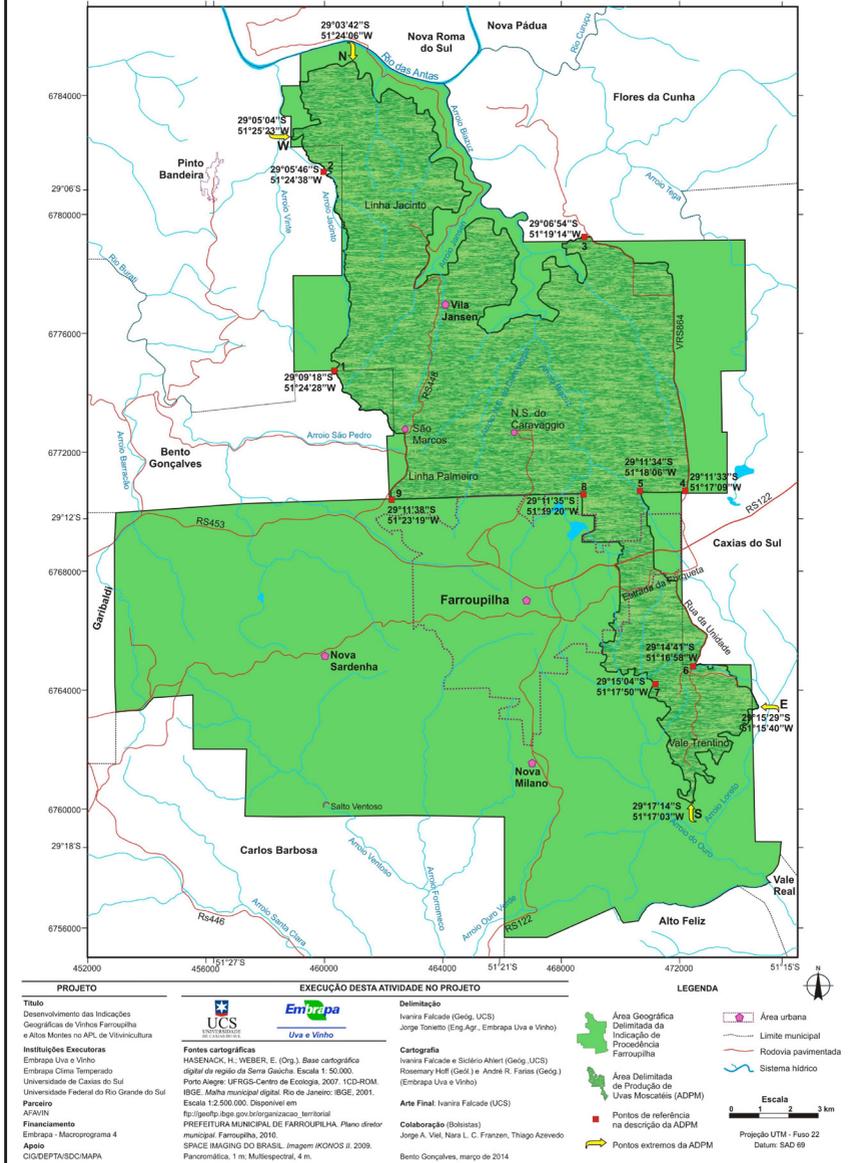
Breno Bello de Almeida Neves
Diretor de Contratos, Indicações Geográficas e Registros

Ademir Tardelli
Vice-Presidente, no Exercício da Presidência



Anexo II

Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência Farroupilha



Anexo III

REGULAMENTO DE USO DA

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA

O presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha (IP Farroupilha) está constituído de acordo com o que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 6ª, alínea III – Regulamento de Uso do Nome Geográfico, da Instrução Normativa nº 25/2013 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 21 de agosto de 2013, que “Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas”.

Este Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha aplica-se à Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados – AFAVIN e seus associados, associação esta constituída conforme estabelece o seu Estatuto Social, devidamente registrado.

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO DAS UVAS

Art. 1º - Da Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência Farroupilha

A área delimitada da Indicação de Procedência Farroupilha é a área geográfica contínua de 379,20 km², que tem como pontos extremos as coordenadas 29°03'18''S e 51°24'10''WGr ao Norte; 29°19'39''S e 51°20'04''WGr ao Sul; 29°17'55''S e 51°15'10''WGr ao Leste; e 29°14'17''S e 51°29'03''WGr a Oeste. A delimitação inclui integralmente o município de Farroupilha, conforme limites político-administrativos especificados na Lei Orgânica do Plano Diretor de

Desenvolvimento Municipal de Farroupilha de 2010, e áreas limítrofes ao município.

Art. 2º - Das Cultivares de Videira Autorizadas

Os produtos da IP Farroupilha são elaborados exclusivamente a partir de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L., sendo autorizadas somente as cultivares de “Uvas Moscatéis” a seguir relacionadas:

- Moscato Branco (tradicional);
- Moscato Bianco;
- Malvasia de Cândia (aromática);
- Moscato Giallo;
- Moscatel de Alexandria;
- Malvasia Bianca;
- Moscato Rosado; e,
- Moscato de Hamburgo.

Parágrafo primeiro:

É proibido o uso de todas as cultivares de origem americana, bem como de todos os híbridos interespecíficos na elaboração de produtos da IP Farroupilha.

Parágrafo segundo:

Visando o aprimoramento qualitativo da vitivinicultura e estando manifesto o interesse coletivo no âmbito da Afavin, o Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outra (s) cultivar (es) de *Vitis vinifera* L. não relacionada (s) neste artigo. A inclusão somente será feita se comprovada a potencialidade agrônômica e enológica de tais variedades para o (s) produto (s) autorizado (s), comprovação esta a ser feita através de estudos específicos a serem desenvolvidos por um

período mínimo de três anos no âmbito da IP Farroupilha.

Art. 3º - Da Área Delimitada de Produção das Uvas Moscatéis - ADPM

A “Área Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis” – ADPM, da IP Farroupilha, está contida na área delimitada da IP Farroupilha descrita no Art. 1º.

A ADPM possui 128,62 km² contínuos, localizada essencialmente no município de Farroupilha, tendo como pontos extremos as coordenadas 29°03'42''S e 51°24'06''WGr ao Norte; 29°17'14''S e 51°17'03''WGr ao Sul; 29°15'29''S e 51°15'40''WGr ao Leste; 29°05'04''S e 51°25'23''WGr a Oeste.

Os limites da ADPM são: iniciando a oeste, o limite segue para norte coincidindo com o limite da Indicação de Procedência Pinto Bandeira no município de Pinto Bandeira; seguindo pelo município de Farroupilha para norte e leste-sudeste, nos patamares superiores da margem esquerda dos vales dos rios das Antas e Biazus até o município de Flores da Cunha próximo à divisa com Farroupilha; seguindo para leste-sudeste e sul, pela VRS864 (Estrada Mato Perso) em Farroupilha; seguindo para oeste, pela cabeceira sul da Linha Palmeiro nos lotes pares de números 186 a 180; seguindo na direção sul, atravessando a rodovia RS122 e a Estrada da Forqueta até encontrar a Rua da Unidade, seguindo por esta no município de Caxias do Sul; seguindo pelo Vale Trentino, nas direções leste, sudeste, sul, oeste, noroeste e norte no município de Farroupilha; seguindo na direção oeste e norte, atravessando a Estrada da Forqueta e a rodovia RS122; seguindo na direção oeste pela cabeceira sul da Linha Palmeiro, nos lotes pares de números 166 a 108; seguindo na direção norte até a rodovia RS448, seguindo por esta até a comunidade de São Marcos, ainda em Farroupilha, seguindo para noroeste por estrada municipal no município de Bento Gonçalves, até encontrar o porto inicial no limite da Indicação de Procedência Pinto Bandeira.

Art. 4º - Da Origem das Uvas Moscatéis Autorizadas para os Produtos da IP Farroupilha

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de produtos da IP Farroupilha é aquela especificada no Art. 3º da “Área Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis” – ADPM deste Regulamento de Uso, área da qual deverá proceder no mínimo 85% das uvas utilizadas para a elaboração dos produtos.

É permitido o uso de até 15% de uvas, exclusivamente das cultivares autorizadas definidas no Art. 2º, provenientes de vinhedos não localizados na ADPM da IP Farroupilha, desde que de vinhedos cultivados na área geográfica delimitada da IP Farroupilha, conforme especificado no Art. 1º. Neste caso, os padrões de qualidade das uvas deverão ser os mesmos definidos no Art. 5º quanto aos sistemas de produção, produtividade e qualidade das uvas para vinificação.

Uvas produzidas fora da área geográfica delimitada da IP Farroupilha não são autorizadas para a elaboração dos produtos da IP Farroupilha.

Art. 5º - Dos Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de aprimorar a qualidade das uvas e dos vinhos. Os sistemas de condução autorizados incluem a latada aberta, o sistema Y e a espaldeira.

Os limites máximos de produtividade por hectare são de 25 t/ha para a variedade Moscato Branco tradicional e 20 t/ha para as demais variedades autorizadas.

Considerando aspectos da qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando os produtos da IP Farroupilha, para determinada safra, produtividade até 20% superior em relação ao limite máximo estabelecido. Por outro lado, eventuais excedentes de produtividade/ha

em determinado ano em relação aos limites máximos estabelecidos não serão autorizados para a elaboração de vinhos protegidos pela IP.

O cultivo protegido nos vinhedos é uma prática vitícola não autorizada para a produção de uvas para a elaboração dos produtos da IP Farroupilha.

A prática da irrigação somente é autorizada em vinhedos em implantação e, em casos excepcionais (como em períodos de seca muito forte em solos com baixa capacidade de retenção de água), mediante autorização do Conselho Regulador.

A colheita das uvas destinadas à elaboração dos vinhos da Indicação de Procedência Farroupilha será exclusivamente manual.

CAPÍTULO II – DOS PRODUTOS E DA SUA ELABORAÇÃO

Art. 6º - Dos Produtos

Serão autorizados exclusivamente os seguintes produtos vinícolas na IP Farroupilha, produtos estes definidos segundo a legislação brasileira de vinhos:

- Vinho Moscatel Espumante;
- Vinho Fino Branco Moscatel;
- Vinho Frisante Moscatel;
- Vinho Licoroso Moscatel;
- Mistela Simples Moscatel;
- Brandy de Vinho Moscatel.

Parágrafo único:

O Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outros produtos moscatéis para a IP Farroupilha. Contudo, a inclusão somente será

feita se o produto estiver amparado pela legislação brasileira do vinho, se houver interesse coletivo no âmbito da Afavin. Mesmo assim, tais produtos deverão ser elaborados a partir das variedades autorizadas e após comprovada a qualidade e originalidade enológica do referido produto, através de estudos específicos de validação a serem desenvolvidos por um período mínimo de três anos no âmbito da IP Farroupilha.

Art. 7º - Dos Padrões dos Produtos e dos Processos Enológicos

Os produtos da IP Farroupilha serão exclusivamente elaborados a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 2º. Os produtos da IP Farroupilha deverão ser elaborados com no mínimo 85% de uvas produzidas na ADPM, conforme especificado no Art. 3º e no Art. 4º.

Os processos e as características físico-químicas dos produtos da IP Farroupilha são os definidas a seguir, por produto:

- a) O Vinho Moscatel Espumante será elaborado com uvas das cultivares moscatéis autorizadas, conforme Art. 2º, de única fermentação parcial. Será autorizada a chaptalização do mosto exclusivamente com açúcar de cana e/ou mosto concentrado de uvas moscatéis, no início ou durante o processo de tomada de espuma. Não será permitido o uso de ácido sórbico em qualquer etapa do processo de elaboração.

O produto engarrafado deverá apresentar as seguintes características físicas e químicas:

- a.1) teor alcoólico entre 07 a 09 % vol.;
- a.2) pressão na garrafa igual ou superior a 4 atm.;
- a.3) açúcar residual maior ou igual a 20 g/l remanescente;
- a.4) açúcar residual total entre 60 a 90 g/l.

O Vinho Moscatel Espumante mais evoluído (acima de dois anos de garrafa) poderá ser qualificado como tal no âmbito da IP Farroupilha desde que o mesmo tenha sido submetido à aprovação, nesta categoria, no âmbito do Conselho Regulador, de acordo com o estabelecido na *Normativa de Controle dos Vinhos e Espumantes da IP Farroupilha*. Neste caso o produto poderá disponibilizar no rótulo informações desta categoria, incluindo safra e notas sensoriais.

- b) O Vinho Fino Branco Moscatel poderá, quanto ao teor de açúcar, ser Seco, Meio-Doce, Seco Leve ou Meio-Doce Leve:
- b.1) O Vinho Fino Branco Moscatel Seco deverá ter no máximo 5 g/l de açúcar residual; será permitida a chaptalização de até 2% vol. no processo de fermentação, conforme autorizado pela legislação brasileira de vinhos; a graduação alcoólica do vinho elaborado deverá ter entre 10 a 13 % vol.;
 - b.2) O Vinho Fino Branco Moscatel Meio-Doce deverá ter entre 5,1 a 20g/l de açúcar residual; será permitida a chaptalização de até 2% vol. no processo de fermentação, conforme autorizado pela legislação brasileira de vinhos; será permitida a correção do açúcar com sacarose, mosto fresco ou com mosto concentrado de uvas moscatéis autorizadas referidas no Art. 2º; a graduação alcoólica do vinho elaborado deverá ter entre 10 a 13 % vol.;
 - b.3) O Vinho Fino Branco Moscatel Seco Leve deverá no máximo 5,0g/l de açúcar residual; não será permitida a chaptalização com sacarose no processo de fermentação; a fermentação deverá ser com açúcares naturais das uvas *Vitis vinifera* moscatéis autorizadas conforme Art. 2º; a graduação alcoólica do vinho elaborado deverá ter entre 7,0 a 9,9 % vol.;
 - b.4) O Vinho Fino Branco Moscatel Meio-Doce Leve deverá ter entre 5,1 a 20g/l de açúcar residual; não será permitida a

chaptalização com sacarose no processo de fermentação; a fermentação deverá ser com açúcares naturais das uvas *Vitis vinifera* moscatéis autorizadas conforme Art. 2º; Será permitida a correção do açúcar residual exclusivamente com mosto fresco ou mosto concentrado de uvas moscatéis autorizadas referidas no Art. 2º; a graduação alcoólica do vinho elaborado deverá ter entre 7,0 a 9,9 % vol.;

- c) O Vinho Frisante Moscatel poderá, quanto ao teor de açúcar, ser classificado como Seco, Meio-Doce ou Suave.
- c.1) O Vinho Frisante Moscatel Seco deverá ser gaseificado naturalmente a partir de vinho-base, em uma única fermentação, devendo ser adoçado exclusivamente com mosto fresco ou mosto concentrado das uvas moscatéis autorizadas conforme Art. 2º; será permitida a chaptalização no processo de fermentação de até 2% vol.; deverá ter teor de açúcar residual remanescente de no máximo 5 g/l; o produto engarrafado deverá conter pressão natural entre 1,1 a 2,0 atm. e graduação alcoólica entre 07 e 12% vol.; será proibida a adição de CO2 artificial; não será permitido o uso de ácido sórbico em qualquer etapa do processo de elaboração;
- c.2) O Vinho Frisante Moscatel Meio-Doce ou Suave deverá ser gaseificado naturalmente a partir de vinho-base, em uma única fermentação, devendo ser adoçado exclusivamente com mosto fresco ou mosto concentrado das uvas moscatéis autorizadas conforme Art. 2º; será permitida a chaptalização no processo de fermentação de até 2% vol.; deverá ter teor de açúcar residual entre 5,1 e 20 g/l para Meio-Doce e entre 21 a 40 g/l para Suave; o produto engarrafado deverá conter pressão natural entre 1,1 a 2,0 atm. e graduação alcoólica entre 7 e 12% vol.; será proibida a adição de CO2 artificial; Não será permitido o uso de ácido sórbico em qualquer etapa do processo de elaboração.

- d) O Vinho Licoroso Moscatel é o vinho seco ou doce, com graduação alcoólica entre 14° a 18°GL, adicionado ou não de álcool vínico proveniente de vinhos, mosto concentrado de uvas e mistela simples, todos provenientes das uvas moscatéis autorizadas conforme Artigo 2º, bem como de açúcares e caramelo.

Quanto ao teor de açúcares totais, expressos em g/l de glicose, o vinho licoroso moscatel será:

- d.1) Seco, quando tiver um máximo de 20,0 g/l;
d.2) Doce, quando tiver um mínimo de 20,1 g/l.
- e) A Mistela Simples Moscatel deverá ser elaborada a partir de mosto fresco ou mosto concentrado de uvas moscatéis, adicionado de álcool vínico obtido exclusivamente a partir de vinhos de uvas moscatéis autorizadas conforme Art. 2º; o teor de álcool deverá estar entre 15 a 18% vol.; quanto ao teor de açúcar, o produto deve ter um mínimo de 100g/l; o produto poderá ser envelhecido em carvalho.
- f) O Brandy de Vinho Moscatel deverá ser elaborado a partir da destilação de vinhos exclusivamente de uvas moscatéis autorizadas conforme Art. 2º; deverá possuir graduação alcoólica de 40 a 50°GL; a soma de aldeídos, acidez volátil, ésteres, furfural e álcoois superiores, não poderão ser inferior a 250 mg/100ml nem superior a 795 mg/100ml de álcool anidro.

Os vinhos varietais deverão ser elaborados com no mínimo 85% da respectiva variedade indicada como vinho varietal.

Exclusivamente para o vinho Fino Branco Moscatel, além do uso de garrafas, fica autorizado também o uso de embalagens de até 3 litros (Bag in Box), sendo que, neste caso, os produtos Bag in Box devem ser submetidos a procedimentos e controles de qualidade específicos

a serem definidos em norma própria do Conselho Regulador, incluindo aspectos de engarrafamento, rotulagem e comercialização do produto.

Art. 8º - Da Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos

Os produtos da IP Farroupilha serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada da IP Farroupilha, conforme Art. 1º.

Parágrafo primeiro:

Exclusivamente para o Vinho Moscatel Espumante e para o Vinho Frisante Moscatel, será autorizada a tomada de espuma e o engarrafamento também nos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha e Garibaldi, sob controle do Conselho Regulador, conforme Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da IP Farroupilha

Art. 9º - Dos Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos

Quanto as suas características químicas, os produtos da IP Farroupilha deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira relativamente aos padrões de identidade e qualidade do vinho. De forma complementar, visando garantir padrão de qualidade diferencial para os produtos protegidos pela IP Farroupilha, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados, por produto, para análises químicas realizadas no mesmo ano da vinificação:

- Vinho Moscatel Espumante

a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:

Limite máximo: menor ou igual a 12;

b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:

Limite máximo de 200 (para produto engarrafado);

- c. Anidrido sulfuroso livre – expresso em mg/L:
Limite máximo de 60 (para produto engarrafado);
- d. Acidez total – expresso em mEq/L:
Limite mínimo de 65 e máximo de 110.

- Vinho Fino Branco Moscatel Seco

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo menor ou igual a 12;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 para vinhos engarrafados em embalagem de vidro e limite máximo de 200 para embalagens Bag in Box;
- c. Anidrido sulfuroso livre – expresso em mg/L:
Limite máximo de 60 para vinhos engarrafados em embalagem de vidro e limite máximo de 70 para embalagem Bag in Box;
- d. Acidez total – expresso em mEq/L:
Limite mínimo de 65 e máximo 90;

- Vinho Fino Branco Moscatel Meio-Doce

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo menor ou igual a 12;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 200;
- c. Anidrido sulfuroso livre – expresso em mg/L:
Limite máximo de 60 para vinhos engarrafados em embalagem de vidro e limite máximo de 70 para embalagem Bag in Box;
- d. Acidez total – expresso em mEq/L:
Limite mínimo de 65 e máximo de 100.

- Vinho Fino Branco Moscatel Seco Leve ou Meio-Doce Leve

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo menor ou igual a 12;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 para vinhos engarrafados em embalagem de vidro e limite máximo de 200 para embalagem Bag in Box;
- c. Anidrido sulfuroso livre – expresso em mg/L:
Limite máximo de 60 para vinhos engarrafados em embalagem de vidro e limite máximo de 70 para embalagem Bag in Box;
- d. Acidez total – expresso em mEq/L:
Limite mínimo de 65 e limite máximo de 100;

- Vinho Frisante Moscatel Seco

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo de 12;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150;
- c. Anidrido sulfuroso livre – expresso em mg/L:
Limite máximo de 50;
- d. Acidez total – expresso em mEq/L:
Limite mínimo de 65 e máximo de 100;

- Vinho Frisante Moscatel Meio-Doce ou Suave

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo de até 12;

b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:

Limite máximo de 200;

c. Anidrido sulfuroso livre – expresso em mg/L:

Limite máximo de 60;

d. Acidez total – expresso em mEq/L:

Limite mínimo de 65 e máximo de 110.

- Vinho Licoroso Moscatel

a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:

Limite máximo de 15;

b. Acidez total – expresso em mEq/L:

Limite mínimo de 60,0; Limite máximo de 120,0;

- Mistela Simples Moscatel

a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:

Limite máximo de 12;

b. Acidez total – expresso em mEq/L:

Limite máximo de 60;

c. Matéria redutora de glicose - expresso em g/L:

Limite mínimo de 120;

d. Extrato seco reduzido – expresso em g/L:

Limite mínimo de 16.

- Brandy de Vinho Moscatel

a. Acidez volátil em ácido acético - expresso em g/100ml de álcool anidro:

Limite máximo de 0,80;

- b. Esteres em acetato de etila - expresso em g/100ml de álcool anidro:
Limite máximo de 0,180;
- c. Aldeídos em aldeído acético – expresso em g/100ml de álcool anidro:
Limite máximo de 0,040;
Limite mínimo de 0,003;
- d. Furfural – expresso em g/100 ml de álcool anidro:
Limite máximo de 0,005;
- e. Álcool superior – expresso em g/100ml de álcool anidro:
Limite máximo de 0,450;
Limite mínimo de 0,150.

Os produtos da IP Farroupilha somente receberão o certificado da IP Farroupilha após terem atendido ao disposto neste Regulamento de Uso, incluindo laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos Padrões de Identidade e Qualidade definidos pela Legislação Brasileira, bem como aqueles estabelecidos neste Artigo. A operacionalização e controle dos padrões de identidade e qualidade química dos produtos serão estabelecidas na *Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da IP Farroupilha*.

Art. 10º - Dos Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos

Os produtos da IP Farroupilha somente receberão o certificado da IP Farroupilha após terem atendido ao disposto neste Regulamento de Uso, incluindo a aprovação na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da Indicação de Procedência Farroupilha, realizada no âmbito do Conselho Regulador, que utilizará métodos e fichas de avaliação específicos. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas na *Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da IP Farroupilha*.

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

Art. 11º - Das Normas de Rotulagem

Todos os produtos engarrafados da IP Farroupilha, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da IP Farroupilha, o qual terá numeração individual por garrafa.

Ainda, os produtos engarrafados da IP Farroupilha terão identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:

- a) Norma de rotulagem para o rótulo principal: identificação do nome geográfico da IP – “Farroupilha” ou “Moscatel Farroupilha”, acompanhado da expressão Indicação de Procedência.
- b) Norma de rotulagem para o contra-rótulo: além das informações estabelecidas pela legislação brasileira, o contra-rótulo poderá identificar a(s) variedade(s) utilizada(s) autorizada (s) e suas proporções.

Os produtos não protegidos pela IP Farroupilha não poderão utilizar o selo da IP Farroupilha e/ou a identificação prevista no item “a” deste artigo. Igualmente não será autorizado o uso do endereço Farroupilha em destaque, como forma de se beneficiar do renome da IP Farroupilha.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - Do Conselho Regulador

A IP Farroupilha será regida pelo Conselho Regulador – Órgão Social definido nos estatutos da AFAVIN, ao qual compete a gestão, a manutenção e a preservação da IP.

Art. 13° - Dos Controles de Produção

O cumprimento do Regulamento de Uso da IP Farroupilha será de responsabilidade dos produtores associados, através do autocontrole, e do Conselho Regulador, através dos controles internos.

Será objeto de controle por parte do Conselho Regulador, dentre outros:

- a) a qualificação dos vinhedos inscritos na IP Farroupilha;
- b) a declaração de produtos elaborados, através da comprovação da origem, qualificação dos vinhedos, sistemas de produção e qualidade da uva para vinificação;
- c) a elaboração dos produtos e sua qualidade, medida pela composição físico-química e pela avaliação sensorial dos vinhos;
- d) a rastreabilidade da produção vitivinícola dos produtos da IP.

Os instrumentos e a operacionalização do autocontrole e dos controles internos para o cumprimento do Regulamento de Uso da IP Farroupilha serão aqueles definidos na *Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da IP Farroupilha*.

Art. 14° - Dos Registros

Para subsidiar o cumprimento do Regulamento de Uso da IP Farroupilha, bem como as atribuições do Conselho Regulador, o mesmo manterá atualizados, dentre outros, os registros cadastrais relativos ao:

- a) Cadastro atualizado dos vinhedos da IP Farroupilha, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura, coordenado pela Embrapa Uva e Vinho;
- b) Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento e engarrafamento da IP Farroupilha,

podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura.

Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão aqueles definidos na *Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da IP Farroupilha*.

CAPÍTULO V – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 15º - Direitos e Obrigações dos inscritos na IP Farroupilha

São direitos:

- a) Fazer uso da IP Farroupilha nos produtos protegidos pela mesma.

São deveres:

- a) Zelar pela imagem da IP Farroupilha;
- b) Prestar as informações cadastrais previstas neste Regulamento de Uso e na *Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da IP Farroupilha*;
- c) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção dos produtos da IP Farroupilha, seja pelo autocontrole, seja pelos controles internos por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VI – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 16º - Infrações à IP Farroupilha

São consideradas infrações à IP Farroupilha:

- a) O não cumprimento do Regulamento de Uso da IP Farroupilha, incluindo *Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da IP Farroupilha*;

b) O descumprimento dos princípios da IP Farroupilha.

Art. 17º - Penalidades para as Infrações à IP Farroupilha:

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito;
- c) Multa;
- d) Suspensão temporária da IP Farroupilha; e,
- e) Suspensão definitiva da IP Farroupilha.

CAPÍTULO VII – DAS GENERALIDADES

Art. 18º - Dos Princípios da IP Farroupilha

São princípios dos inscritos na IP Farroupilha, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente.

Assim, os inscritos na IP Farroupilha não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela IP Farroupilha, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

Art. 19º - Das Recomendações para uma Vitivinicultura de Qualidade e Sustentável

O Conselho Regulador elaborará e manterá atualizados guias de “Conformidade dos Vinhedos”, “Controles de Qualidade da Uva”, “Boas Práticas Vitícolas”, “Boas Práticas Enológicas”, os quais terão caráter indicativo, portanto não obrigatório para os produtores, no sentido de estimular ações com vistas à melhoria da qualidade dos produtos e à sustentabilidade vitivinícola na região da IP Farroupilha.

CAPÍTULO VIII – DAS TRANSITORIEDADES

Art. 20º - Período de Transição

- a) Durante um período de transição, que vai até a safra de 2016, inclusive, os padrões de produtividade dos vinhedos, definidos no Art. 5º, não serão considerados para efeitos de cumprimento deste Regulamento de Uso, desde que cumpridos os demais critérios estabelecidos no Regulamento.

- b) No prazo de cinco anos, a contar da data de registro da IP Farroupilha no INPI, a Afavin, através do seu Conselho Regulador, adotará o sistema de controle de terceira parte, em complemento ao sistema de autocontrole e controles internos previstos neste Regulamento de Uso.

Farroupilha, 15 de março de 2014

Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes,
Sucos e Derivados
AFAVIN

**Projeto de Estruturação da
Indicação de Procedência Farroupilha**

Coordenação Geral
Embrapa Uva e Vinho

Execução
Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Clima Temperado
Universidade de Caxias do Sul - UCS
Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Parceiro
Afavim

Financiamento
Embrapa - Macroprograma 4
MAPA



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

