

Capítulo 12

Caderno de especificações técnicas

Jorge Tonietto
Celito Crivellaro Guerra
Ivanira Falcade
Mauro Celso Zanús
Kelly Lissandra Bruch

Introdução

O Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação de Procedência (IP) de vinhos Campanha Gaúcha, à época de sua elaboração era denominado de “Regulamento de Uso”¹.

A metodologia de trabalho utilizada para a elaboração do CET (Tonietto et al., 2021) envolveu, no período de 2014 a 2017, etapas de formação e nivelamento dos produtores, operacionalização de um Grupo de Trabalho² integrado por representantes dos produtores e especialistas das instituições de apoio, internalização, discussão, aprimoramento e aprovação do CET pelos produtores.

Estrutura do Caderno de Especificações Técnicas

O CET da IP de vinhos Campanha Gaúcha, conforme registrado no INPI (Instituto Nacional..., 2021) e apresentado, na íntegra, no Anexo deste capítulo, é o documento maior da Indicação de Procedência, definindo todo seu regramento, incluindo, entre outros aspectos:

- a) os requisitos de produção vitivinícola (área geográfica delimitada; produção das uvas; tipos de vinhos; processos enológicos de elaboração; padrões de identidade química e organoléptica dos vinhos).
- b) normas de rotulagem da IP;
- c) Conselho Regulador como órgão gestor da IP;
- d) pontos de controle do Plano de Controle;
- e) direitos e obrigações dos produtores;
- f) infrações e penalidades; e
- g) vínculo dos vinhos com a origem geográfica.

⁽¹⁾ Na vigência da Instrução Normativa nº 25/2013 do INPI (Instituto Nacional..., 2013), que estabelecia as condições para registro de indicações geográficas, o Caderno de Especificações Técnicas (CET) era denominado de Regulamento de Uso; a partir da Instrução Normativa nº 095/2018 (Instituto Nacional..., 2018), esse documento passou a ser denominado de Caderno de Especificações Técnicas (CET).

⁽²⁾ Participantes do Grupo de Trabalho para a elaboração do CET e do Plano de Controle da IP Campanha Gaúcha: Adriano Miolo, Anthony Darricarrière, Edvard Theil Kohn, Gilberto Simonaggio, Fabricio Domingues, Giovâni Silveira Peres (coordenador pela Vinhos da Campanha Gaúcha), Leonel Caliarí, Pablo Martins, Pedro Candelária, Tauê Bozzetto E. Ham e Vanessa Medin, da Vinhos da Campanha Gaúcha; Celito Crivellaro Guerra, Jorge Tonietto (coordenador geral do GT) e Mauro Celso Zanus, da Embrapa Uva e Vinho; Ivanira Falcade, da UCS; Kelly Lisandra Bruch, do Ibravin/Ufrgs; Renata Zocche, Rodrigo Lisboa e Suziane Jacobs, da Unipampa; Jaime Milan (assessor técnico da Aprovale).

Requisitos de produção vitivinícola

Os vinhos finos tranquilos e espumantes da IP Campanha Gaúcha são elaborados de acordo com o estabelecido pela legislação brasileira de vinhos, bem como atendem aos padrões de identidade e qualidade (PIQs) da referida legislação.

Além disso, diversos requisitos adicionais de qualificação dos produtos da IP são obrigatórios e complementares ao estabelecido pela legislação brasileira. Eles estão especificados no CET e, quando atendidos, possibilitam a qualificação dos vinhos da região como produto de indicação geográfica. São esses requisitos que asseguram o caráter diferencial dos produtos para que mantenham o vínculo com a área delimitada e preservem os padrões de qualidade e originalidade.

Na Figura 12.1 são apresentados os principais conjuntos de requisitos que estruturam a IP Campanha Gaúcha, sendo: quatro requisitos associados aos tipos de vinhos; seis requisitos relativos à proveniência das uvas, variedades autorizadas, sistemas de produção vitícola, limites de produtividade por hectare e qualidade da uva para vinificação; sete requisitos sobre os processos e padrões na elaboração dos vinhos; e, três requisitos quanto aos padrões físico-químicos e sensoriais dos vinhos.



Figura 12.1. Principais elementos e requisitos para a produção vitivinícola estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de vinhos Campanha Gaúcha.

Origem, viticultura e qualidade das uvas

A área geográfica delimitada da IP Campanha Gaúcha possui uma identidade que a diferencia das demais regiões produtoras brasileiras, contemplando, entre outros, uma homogeneidade macroclimática própria, associada ao contexto geográfico (ver Capítulo 3).

A viticultura, desenvolvida na área delimitada, fornece 100% das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos da IP Campanha Gaúcha, determinando qualidades próprias desta região produtora, não sendo possível a utilização de uvas de outras procedências.

Quanto às cultivares, são autorizadas, exclusivamente, aquelas de *Vitis vinifera* L., sendo proibidas na elaboração de produtos aquelas de origem americana, bem como os híbridos interespecíficos.

Para a elaboração dos vinhos são autorizadas somente as variedades a seguir relacionadas, cultivadas na região (Tabela 12.1).

É autorizado, unicamente, o sistema de condução em espaldeira nos vinhedos.

Tabela 12.1. Variedades autorizadas para a elaboração dos vinhos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha.

Variedade	
Tinta	Branca e rosada
Alfrocheiro	Alvarinho
Alicante Bouschet	Chardonnay
Ancellotta	Chenin Blanc
Barbera	French Colombard
Cabernet Franc	Gewürztraminer
Cabernet Sauvignon	Moscato Branco (Muscat à Petit Grain)
Gamay	Moscato Giallo
Grenache	Pinot Grigio (Pinot Gris)
Longanesi	Riesling Itálico
Malbec	Riesling Renano
Marselan	Sauvignon Blanc
Merlot	Semillon
Moscato de Hamburgo	Trebbiano
Petit Verdot	Viognier
Pinot Noir	
Pinotage	
Ruby Cabernet	
Sangiovese	
Syrah	
Tannat	
Tempranillo (Tinta Roriz, Aragones)	
Touriga Nacional	

Para preservar o “efeito *terroir*” nos vinhos, a produtividade dos vinhedos possui limites máximos por hectare, visando aprimorar a qualidade das uvas para vinificação. Os limites máximos de produtividade por hectare são de 15 t quando destinados a espumantes, 12 t para vinhos brancos e rosados e 10 t para vinhos tintos (por serem variedades mais produtivas, a ‘Tannat’ e a ‘Alicante Bouschet’ podem ter produtividade máxima 20% superior à estabelecida para as uvas destinadas à elaboração de vinhos tintos). Ainda, o CET define condições particulares para a autorização de aumento da produtividade, entre 10 e 20%, para as variedades autorizadas, em função do tipo de vinho, mas não autoriza o uso de eventuais excedentes em relação à produtividade máxima por hectare, para a elaboração de vinhos da IP.

O cultivo protegido nos vinhedos com o objetivo de alterar o microclima da planta no período de maturação das uvas é uma prática vitícola não autorizada para a produção de uvas para a elaboração dos produtos da IP Campanha Gaúcha.

Os vinhos e as tecnologias de vinificação

Os tipos de vinhos autorizados para a IP Campanha Gaúcha são:

- Vinho Fino Branco Tranquilo³
- Vinho Fino Rosado Tranquilo⁴
- Vinho Fino Tinto Tranquilo⁵
- Vinho Espumante Fino⁶

Quando varietais, os vinhos são elaborados com no mínimo 85% da respectiva variedade. Quando constar a indicação da safra, devem ter em sua composição no mínimo 85% de vinho da respectiva safra mencionada.

⁽³⁾ Principais variáveis tecnológicas de elaboração do Vinho Fino Branco Tranquilo da região da Campanha Gaúcha - colheita manual ou mecânica das uvas; resfriamento; desengace seguido de esmagamento ou prensagem da uva inteira; fermentação com controle de temperatura (em torno de 20 °C); uso de leveduras selecionadas na fermentação; controle microbiológico e da oxidação, via adição de SO₂; estabilização em tanques de aço inoxidável ou similar; passagem por barricas de carvalho opcional; mescla intervarietal, opcional; envase em garrafas de vidro; envelhecimento opcional.

⁽⁴⁾ Principais variáveis tecnológicas de elaboração do Vinho Fino Rosado Tranquilo da região da Campanha Gaúcha - colheita manual ou mecânica das uvas; resfriamento; desengace seguido de esmagamento ou prensagem da uva inteira; fermentação com controle de temperatura (em torno de 20 °C); uso de leveduras selecionadas na fermentação; controle microbiológico e da oxidação, via adição de SO₂; estabilização em tanques de aço inoxidável ou similar; mescla intervarietal, opcional; envase em garrafas de vidro.

⁽⁵⁾ Principais variáveis tecnológicas de elaboração do Vinho Fino Tinto Tranquilo da região da Campanha Gaúcha - colheita manual ou mecânica das uvas; resfriamento; desengace seguido de esmagamento; fermentação com controle de temperatura (entre 25 e 30 °C); uso de leveduras selecionadas na fermentação; controle microbiológico e da oxidação, via adição de SO₂; estabilização em tanques de aço inoxidável ou similar; passagem por barricas de carvalho opcional; mescla intervarietal, opcional; envase em garrafas de vidro; envelhecimento opcional.

⁽⁶⁾ Principais variáveis tecnológicas de elaboração do Vinho Espumante Fino da região da Campanha Gaúcha - colheita manual ou mecânica das uvas; resfriamento; desengace seguido de esmagamento ou prensagem da uva inteira; fermentação com controle de temperatura (em torno de 20 °C); uso de leveduras selecionadas na fermentação; controle microbiológico e da oxidação, via adição de SO₂; estabilização em tanques de aço inoxidável ou similar; passagem por barricas de carvalho, opcional; segunda fermentação do vinho-base em garrafas (método tradicional) ou em autoclaves (método Charmat); tempo de permanência do vinho em presença das borras da segunda fermentação, de alguns meses a alguns anos; retirada das borras e colocação da tampa definitiva (*dégorgement*).

Os demais processos autorizados para os produtos são os definidos na legislação brasileira, tendo as seguintes especificações e restrições complementares para a IP Campanha Gaúcha:

- A graduação alcoólica potencial mínima da uva para vinificação é de 11,5%, para o vinho fino tinto tranquilo, e de 11,0%, para o vinho fino branco ou rosado tranquilo.
- A chaptalização máxima autorizada para qualquer produto da IP é de 2% em volume.

Os vinhos devem apresentar padrões de identidade e qualidade química diferenciais próprios da Indicação Geográfica para acidez volátil e anidrido sulfuroso total, conforme apresentado na Tabela 12.2.

Tabela 12.2. Variedades autorizadas para a elaboração dos vinhos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha.

Padrão de identidade e qualidade química do vinho	Tipo de Vinho			
	Vinho fino tranquilo			Vinho espumante natural
	Branco	Rosado	Tinto	
Acidez volátil (mEq/L)	Menor ou igual a 10	Menor ou igual a 10	Menor ou igual a 15	Menor ou igual a 10
Anidrido sulfuroso total* (mg/L)	Limite máximo de 150	Limite máximo de 150	Limite máximo de 130	Limite máximo de 150

*Para produto engarrafado.

Além disto, os vinhos são aprovados sensorialmente em avaliação realizada às cegas por Comissão de Degustação, sob a gestão do Conselho Regulador.

Via-de-regra, as etapas da elaboração dos produtos, incluindo o envelhecimento e o engarrafamento, são feitas na área geográfica delimitada da IP Campanha Gaúcha.

Os produtores e produtos que atendem aos requisitos de produção estabelecidos no CET, podem solicitar a qualificação dos vinhos como produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha junto ao Conselho Regulador. Se aprovados, os vinhos tranquilos brancos, rosados e tintos e o espumante natural são autorizados a ostentar o signo distintivo da IP (ver Capítulo 13). Existem padrões de rotulagem específicos para identificar o vinho da IP Campanha Gaúcha, que incluem, além do uso do signo da IP, um selo de controle com numeração individualizada para cada garrafa, como elemento de apoio à rastreabilidade do produto.

Referências

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (Brasil). Código 395 (Concessão de registro). **Revista da Propriedade Industrial**, n. 2629, p. 58-73, maio 2021. (Indicações Geográficas, Seção IV).

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (Brasil). **Instrução normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018**. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Rio de Janeiro: INPI, 2018. 9p.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (Brasil). **Instrução Normativa nº 25/2013 de 21 de agosto de 2013**. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Rio de Janeiro: INPI, 2013.

TONIETTO, J.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C.; ZANUS, M. C.; MELLO, L. M. R. de; BRUCH, K. L. A estruturação e o reconhecimento da indicação de procedência Campanha Gaúcha para vinhos. In.: SILVEIRA, S. V. da; PROTAS, J. F. da S. (Eds). **Vinhos finos da região da Campanha Gaúcha: tecnologias para a vitivinicultura e para estruturação de Indicação Geográfica**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2021. p. 53-80. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 130). Disponível em: <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1142103>. Acesso em: 5 set. 2022.

Capítulo 12 - Anexo

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CAMPANHA GAÚCHA¹

O presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha (IP Campanha Gaúcha) 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. 6^a, 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”.

CAPÍTULO I – DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

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

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha é uma área contínua de 44.365km², a oeste-sudoeste do Rio Grande do Sul, localizada entre as seguintes coordenadas: **ao norte**, 28°50'53" de latitude Sul e 56°06'27" de longitude oeste; **ao sul**, 31°57'31" de latitude Sul e 53°57'06" de longitude oeste; **a leste**, 31°24'02" de latitude Sul e 53°33'36" de longitude oeste; **a oeste**, 30°11'36" de latitude Sul e 57°38'37" de longitude oeste. O limite da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha é constituído pelos limites político-administrativos dos municípios e distritos que a compõem, conforme definidos pelo IBGE, em 2015, e a seguir discriminados:

- Inclui, integralmente, a área dos municípios de Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana.

- Inclui, integralmente, a área do distrito de Alegrete, pertencente ao município de Alegrete; dos distritos de Bagé, Piraí e José Otávio, pertencentes ao município de Bagé; do distrito de Dom Pedrito, pertencente ao município de Dom Pedrito; do distrito de Ibaré, pertencente ao município de Lavras do Sul; dos distritos de Maçambará, Bororé e Encruzilhada, pertencentes ao município de Maçambará.

⁽¹⁾ Nota dos editores técnicos: a) Regulamento de Uso integrante do pedido de registro da Indicação Geográfica Campanha Gaúcha reconhecida pelo INPI em 2020; Fonte: INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Código 395 (Concessão). Revista da Propriedade Industrial, n.2574, p.5-32, 2020. (Indicações Geográficas, Seção IV); b) a partir da publicação da Instrução Normativa INPI nº 095/2018, o Regulamento de Uso passou a ser denominado de “Caderno de Especificações Técnicas”; c) Em 27 de maio de 2025, a IP Campanha Gaúcha teve um pedido de alteração de registro concedido pelo INPI, disponível em <https://revistas.inpi.gov.br/rpi/>, tendo como referência bibliográfica: INPI. Código 374: pedido de alteração de registro deferido. Revista da Propriedade Industrial - Indicações Geográficas, Seção IV, n.2838, 2025. (Registro BR402017000009-1; Campanha Gaúcha).

- Inclui, parcialmente, a área do distrito de Torquato Severo, pertencente ao município de Dom Pedrito, cujo polígono mantém o limite do distrito, com exceção do segmento leste onde, de norte para sul, o limite possui os seguintes pontos de referência, com respectivas coordenadas geográficas: iniciando no ponto **1**, na divisa de Torquato Severo com Ibaré (Lavras do Sul), localizado a 30°58'48"S e 54°07'32"WGr, o limite segue para o ponto **2**, localizado a 31°01'20"S e 54°10'51"WGr; deste para o ponto **3**, localizado a 31°05'56"S e 54°11'50"WGr; e deste até o ponto **4**, localizado a 31°08'35"S e 54°10'10"WGr, onde, na divisa com o município de Bagé, fecha o polígono do distrito de Torquato Severo.

- Inclui, parcialmente, área do distrito de Joca Tavares, pertencente ao município de Bagé, cujo polígono mantém o limite do distrito, com exceção dos segmentos norte e leste onde, de oeste para leste e de norte para sul, o limite possui os seguintes pontos de referência, com respectivas coordenadas geográficas: iniciando no ponto **5**, na divisa de Joca Tavares com o distrito de José Otávio (Bagé), localizado a 31°08'59"S e 54°10'07"WGr; o limite segue para o ponto **6**, localizado a 31°09'32"S e 54°10'03"WGr; deste para o ponto **7**, localizado a 31°09'55"S e 54°09'02"WGr; deste para o ponto **8**, localizado a 31°11'33"S e 54°09'01"WGr; deste para o ponto **9**, localizado a 31°11'48"S e 54°07'05"WGr; deste para o ponto **10**, localizado a 31°13'39"S e 54°03'56"WGr; deste para o ponto **11**, localizado a 31°10'23"S e 54°03'06"WGr; deste para o ponto **12**, localizado a 31°08'03"S e 54°01'09"WGr; deste para o ponto **13**, localizado a 31°04'50"S e 54°53'58"WGr; deste para o ponto **14**, localizado a 31°09'20"S e 53°49'12"WGr; deste para o ponto **15**, localizado a 31°05'34"S e 53°43'39"WGr; deste para o ponto **16**, localizado a 31°10'05"S e 53°44'03"WGr; e deste até o ponto **17**, localizado a 31°14'20"S e 53°44'11"WGr, onde, na divisa com o município de Hulha Negra, fecha o polígono do distrito de Joca Tavares.

CAPÍTULO II – DA PRODUÇÃO DAS UVAS

Art. 2º - Das Cultivares de Videira Autorizadas

Os produtos da IP Campanha Gaúcha são elaborados exclusivamente a partir de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L.

Para a elaboração dos produtos da IP Campanha Gaúcha, são autorizadas todas as variedades de *Vitis vinifera* L. abaixo listadas, as quais são cultivadas na área geográfica delimitada definida no Art. 1º:

- Alfrocheiro
- Alicante Bouschet
- Alvarinho
- Ancellotta
- Barbera
- Cabernet Franc

- Cabernet Sauvignon
- Chardonnay
- Chenin Blanc
- French Colombard
- Gamay
- Gewurztraminer
- Grenache
- Longanesi
- Malbec
- Marselan
- Merlot
- Moscato Branco (Moscato Petit Grain)
- Moscato de Hamburgo
- Moscato Giallo
- Petit Verdot
- Pinot Grigio (Pinot Gris)
- Pinot Noir
- Pinotage
- Riesling Itálico
- Riesling Renano
- Ruby Cabernet
- Sangiovese
- Sauvignon Blanc
- Semillon
- Syrah
- Tannat
- Tempranillo (Tinta Roriz, Aragones)
- Touriga Nacional
- Trebbiano (Saint Emilion)
- Viognier

Para possuir direito de uso da uva para a elaboração de produtos da IP, os respectivos vinhedos deverão estar declarados e atualizados no cadastro vitícola oficial ou, na falta deste, no cadastro vitícola da associação Vinhos da Campanha Gaúcha.

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 Campanha Gaúcha

Parágrafo segundo

Mediante solicitação, poderão ser elaborados produtos da IP Campanha Gaúcha com outra (s) variedade (s) de *Vitis vinifera* L. cultivadas na área geográfica delimitada da IP, além daquelas relacionadas neste Artigo. Para obter autorização para vinificação de outra variedade, o (s) produtor (s) deverá (ão) encaminhar solicitação formal ao Conselho Regulador dentro do prazo estabelecido no *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha*. Através deste procedimento, a variedade será autorizada, em caráter experimental, para vinificação e comercialização como produto da IP. A produção de vinhos da IP com a variedade por mais de três anos autoriza o Conselho Regulador a incluir a mesma na listagem de variedades autorizadas relacionadas neste Artigo.

Parágrafo terceiro

A eventual exclusão de variedade autorizada no Regulamento de Uso deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador, bem como deverá ser aprovada em assembleia da Vinhos da Campanha Gaúcha.

Art. 3º - Da Origem das Uvas para a Elaboração dos Produtos da IP Campanha Gaúcha

As uvas autorizadas para a elaboração dos produtos da IP Campanha Gaúcha, conforme especificado no Art. 2º, deverão ser produzidas 100% na área geográfica delimitada da IP, conforme definida no Art. 1º.

Art. 4º - Dos Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação

O sistema de condução autorizado para a produção de uvas da IP Campanha Gaúcha é o espaldeira.

Parágrafo primeiro

O uso de outros sistemas de condução da videira, em caráter experimental, temporário ou definitivo, diferente do especificado no Art. 4º, somente poderá ser autorizado através de parecer técnico favorável do Conselho Regulador da IP, e após aprovação por parte da Assembleia da Vinhos da Campanha Gaúcha.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de aprimorar a qualidade das uvas e dos vinhos. Os limites máximos de produtividade por hectare são de 15 t/ha quando destinados a espumantes, 12 t/ha para vinhos brancos e rosados e 10 t/ha para vinhos tintos. Para as variedades Tannat e Alicante Bouschet a produtividade máxima é de 20% acima daquela estabelecida para as uvas destinadas à elaboração de vinhos tintos.

Parágrafo segundo

Considerando aspectos da qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando as variedades, municípios e os produtos da IP, para determinada safra, produtividades de até 10%, 15% e 20% superiores em relação ao limite máximo acima estabelecido, para uvas destinadas a vinhos tintos, vinhos brancos/rosados e espumantes, respectivamente. 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, exceto as redes para proteção contra os ataques de pássaros, é uma prática vitícola não autorizada para a produção de uvas para a elaboração dos produtos da IP.

CAPÍTULO III – DOS PRODUTOS E DA SUA ELABORAÇÃO

Art. 5º - Dos Produtos²

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

- Vinho Fino Branco Tranquilo;
- Vinho Fino Rosado Tranquilo;
- Vinho Fino Tinto Tranquilo;
- Vinho Espumante Fino.

Art. 6º - Dos Padrões dos Produtos e dos Processos Enológicos

Os produtos da IP Campanha Gaúcha serão elaborados exclusivamente a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 2º.

Os produtos da IP Campanha Gaúcha deverão ser elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada, conforme especificado no Art. 1º.

O rendimento máximo da uva em mosto é aquele definido pela legislação brasileira do vinho.

⁽²⁾ Nota dos editores técnicos: A partir de 27 de maio de 2025, o Caderno de Especificações Técnicas passou a incluir o Vinho Nobre e o Vinho Licoroso dentre os tipos de vinhos autorizados na IP Campanha Gaúcha.

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

Os vinhos com indicação de safra, desde que atendam à legislação do vinho, deverão ter em sua composição no mínimo 85% da respectiva safra mencionada.

O vinho espumante fino poderá ser elaborado pelo método tradicional ou pelo método Charmat.

Os demais processos autorizados para os produtos da IP Campanha Gaúcha são os definidos na legislação brasileira, tendo as seguintes restrições complementares:

- a) A graduação alcoólica potencial mínima da uva para vinificação é de 11,5% para o vinho fino tinto tranquilo e de 11,0% para o vinho fino branco ou rosado tranquilo.
- b) A chaptalização máxima autorizada para qualquer produto da IP é de 2% em álcool, volume por volume, ou a legislação do vinho vigente desde que a mesma seja mais restritiva.

Art. 7º - Da Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos³

Todas as etapas da elaboração dos produtos da IP Campanha Gaúcha, incluindo o envelhecimento e engarrafamento dos mesmos serão feitas obrigatoriamente na área geográfica delimitada da IP, conforme estabelecido no Art. 1º.

Todos os vinhos da IP Campanha Gaúcha devem ser engarrafados em embalagens de vidro, sendo autorizados os volumes de 187mL, 375mL, 500mL, 750mL e 1500mL. As mesmas podem ser de fechamento por rolhas de cortiça, rolhas sintéticas ou cápsulas rosqueáveis.

O uso de outras embalagens necessitará de autorização do Conselho Regulador e aprovação em assembleia geral da Vinhos da Campanha Gaúcha.

Art. 8º - Dos Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos

Quanto as suas características químicas, os produtos da IP Campanha Gaúcha 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 Campanha Gaúcha, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados, por produto, para análises químicas realizadas no mesmo ano da vinificação:

⁽³⁾ Nota dos editores técnicos: A partir de 27 de maio de 2025, o Caderno de Especificações Técnicas passou a incluir o artigo 7º A, conforme segue: Art. 7º A - No caso de produtores que possuíam empresas (matriz ou filiais) localizadas na Campanha Gaúcha e na Serra Gaúcha, até a data do depósito do registro da Indicação Geográfica, poderão adotar os seguintes procedimentos mínimos, exclusivamente para os produtos de sua titularidade, sendo proibida a aplicação para produtos elaborados para terceiros: a) para vinhos brancos e espumantes: o mosto deverá ser obrigatoriamente elaborado dentro da área da IP; b) para vinhos tintos: a vinificação tumultuosa deverá obrigatoriamente ocorrer dentro da área da IP; c) as demais etapas poderão ser realizadas dentro da área da IP ou exclusivamente na respectiva vinícola de propriedade do produtor, desde que a mesma esteja localizada dentro da Zona de Produção da Serra Gaúcha.

- Vinho Fino Branco Tranquilo

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L: Limite máximo: menor ou igual a 10;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado);

- Vinho Fino Rosado Tranquilo

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 10;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado);

- Vinho Fino Tinto Tranquilo

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 15;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 130 (para produto engarrafado).

- Vinho Espumante Fino

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 10;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado);

Os produtos da IP Campanha Gaúcha deverão atender às disposições deste Artigo, bem como deverão estar conformes aos demais Padrões de Identidade e Qualidade definidos pela Legislação Brasileira. Os controles destes padrões e sua operacionalização serão estabelecidas no *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha*.

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

Os produtos da IP Campanha Gaúcha somente receberão o selo de controle para engarrafamento após terem atendido ao disposto neste Regulamento de Uso, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação do Conselho Regulador da IP Campanha Gaúcha.

A operacionalização da avaliação sensorial dos produtos obedecerá ao estabelecido no *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha*, sob a gestão do Conselho Regulador.

CAPÍTULO IV – DA ROTULAGEM

Art. 10º - Das Normas de Rotulagem

Os produtos engarrafados da IP Campanha Gaúcha terão rotulagem conforme especificado abaixo:

- a. Norma de rotulagem para identificação da Indicação Geográfica no rótulo principal: identificação do nome geográfico, seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme segue:

CAMPANHA GAÚCHA

Indicação de Procedência

- b. Norma de rotulagem para o Selo de Controle da IP Campanha Gaúcha: colocação do Selo de Controle contendo as informações - IP Campanha Gaúcha, Conselho Regulador e o Número do Selo conforme definido no *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha*.

Os produtos não protegidos pela IP Campanha Gaúcha não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

CAPÍTULO V – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 11º - Do Conselho Regulador

A IP Campanha Gaúcha será gerida pelo Conselho Regulador, conforme definido nos estatutos da Vinhos da Campanha Gaúcha, conforme estabelecido no Capítulo V - Artigos 20 e 38 a 43 do seu Estatuto.

Art. 12º - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais e controles relativos ao (s):

- a. Cadastro vitícola dos vinhedos da IP Campanha Gaúcha, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura, coordenado pela Embrapa Uva e Vinho;
- b. Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas processadores dos produtos da IP Campanha Gaúcha;

- c. Instrumentos e operacionalização dos registros definidos no *Plano de Controle do Regulamento de Uso e Produtos da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha*, operacionalizada pelo Conselho Regulador.

Art. 13º - Dos Controles de Produção

Será objeto de controle, por parte do Conselho Regulador, a declaração de colheita de uva da safra e a declaração de produtos elaborados.

O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos às operações executadas nos estabelecimentos vinícolas, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IP Campanha Gaúcha. Tais controles incluem as operações de vinificação, manipulação, armazenamento e engarrafamento dos produtos obtidos, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela IP Campanha Gaúcha. Tais controles serão extensivos às operações de comercialização a granel de produtos protegidos pela IP Campanha Gaúcha.

Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção são os definidos no *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha*, operacionalizado pelo Conselho Regulador, que integra o Sistema de Controle da IP da associação Vinhos da Campanha.

CAPÍTULO VI – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 14º - Direitos e Obrigações dos Inscritos na IP Campanha Gaúcha

São direitos:

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

São deveres:

- a) Zelar pela imagem da IP Campanha Gaúcha;;
- b) Prestar as informações cadastrais previstas no Regulamento de Uso e no *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha*;
- c) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 15º - São consideradas infrações à IP Campanha Gaúcha

- a. O descumprimento do Regulamento de Uso e do *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha*, incluindo a elaboração e rotulagem dos produtos da IP Campanha Gaúcha;
- b. O descumprimento dos princípios da IP Campanha Gaúcha definidos no Art. 17º.

Art. 16º - Penalidades para as Infrações à IP Campanha Gaúcha

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito; e,
- c) Suspensão temporária da IP Campanha Gaúcha.

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 17º - Dos Princípios da IP Campanha Gaúcha

São princípios dos inscritos na IP Campanha Gaúcha, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

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

Art. 18º - 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.

CAPÍTULO IX – DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 19º - Da Elaboração dos Produtos na Área Geográfica Delimitada

Produtores que se enquadram nos critérios relacionados a esta disposição transitória terão prazo de até dez anos, a contar da data de protocolo do pedido de registro da IP Campanha Gaúcha junto ao INPI, para se adequar ao estabelecido no primeiro parágrafo do Art. 7º.

Parágrafo único

O enquadramento de produtores, produtos e etapas do processo de elaboração aplicáveis a esta disposição transitória, será regulado por Resolução Interna do Conselho Regulador da IP Campanha Gaúcha.

CAPÍTULO X – DO VÍNCULO DO PRODUTO COM A ORIGEM GEOGRÁFICA

Art. 20º - Elementos Relativos ao Vínculo com a Origem Geográfica

A área geográfica delimitada da IP Campanha Gaúcha está localizada à sudoeste do Estado do Rio Grande do Sul, entre 29 e 31º Sul e 53º30' e 57º Oeste de Greenwich, contornada pelas regiões fisiográficas da Serra do Sudeste, Missões e Depressão Central, além das divisas internacionais com a Argentina e o Uruguai.

A região está marcada historicamente pelos embates pela posse da terra entre as metrópoles espanhola e portuguesa no período do Brasil colônia e, depois, com os países limítrofes. A economia agropastoril que se consolidou na região foi baseada na criação de gado bovino de corte, de ovinos e de equinos/muares. Atualmente a região também é importante na produção, em larga escala, de trigo, arroz e soja, bem como na silvicultura.

Os primórdios da vitivinicultura da região remontam às reduções jesuíticas que se instalaram nas regiões oeste e central do Rio Grande do Sul e também pela influência dos colonizadores portugueses do leste do Estado. Em fins do século XIX e início do século XX existiu, sem continuidade, uma vitivinicultura pontual em Uruguaiana e Bagé. As décadas de 1970/80 marcam o início da estruturação da região vitivinícola atual, com a implantação, em Santana do Livramento, de significativa área de vinhedos, incluindo as primeiras vinícolas. Um novo impulso ocorreu, sobretudo, a partir dos anos 2000, onde novos investimentos expandiram a viticultura em diversos municípios da Campanha Gaúcha, com unidades de produção de pequena, média e grande escala, onde os vinhedos se mesclam aos elementos culturais identitários da região e dos processos socioeconômicos que organizaram o território desta região gaúcha.

A paisagem é predominantemente aberta, constituída pela extensa planura à oeste, e pelas coxilhas e cerros, no centro e leste, cobertas naturalmente pelos campos do bioma Pampa, entremeados pela mata ciliar. A região possui altitude média de 150m, sendo que as áreas mais baixas estão situadas a oeste, principalmente nas planícies do rio Uruguai e do rio Ibicuí. As áreas

mais elevadas são encontradas na porção central da região, associadas às formações basálticas no município de Santana do Livramento e arredores, e na porção leste, junto às formações graníticas do Cristalino em Bagé, Hulha Negra e Candiota. A maior parte da área apresenta declividades inferiores a 8%, caracterizando fases de relevo plano e suave ondulado. A região conta com uma formação geológica variada, incluindo desde rochas pré-cambrianas até os depósitos aluvionais recentes.

A viticultura está localizada preferencialmente em relevo plano e suave ondulado das encostas das coxilhas, entre 160 e 220m de altitude, principalmente sobre sedimentos da Formação Rio Bonito e Palermo, arenitos da Formação Botucatu e Guará e basaltos/riodacitos da Formação Serra Geral e ainda sobre rochas mais antigas do Rio Grande do Sul, a exemplo do Complexo Granulítico Santa Maria Chico, bem como coberturas do escudo como a Formação Santa Tecla. Os solos com maior potencial para a viticultura e que apresentam maior ocorrência na área de abrangência da IP são os Argissolos Vermelho-Amarelos e, em menor proporção, os Nitossolos, os Latossolos Vermelhos e os Luvisolos.

Com um tipo climático subtropical, a Campanha Gaúcha é a região mais quente do Sul do Brasil dentre as regiões produtoras de vinhos finos. Nessa ampla região, mesmo com variabilidade climática, o clima vitícola que ocorre na área da IP Campanha Gaúcha, em escala de macroclima, é um fator natural relativamente homogêneo. Pelo Sistema de Classificação Climática Multicritérios Geovitícola, a região da IP apresenta clima vitícola do grupo climático “Quente”, “De noites temperadas” e “Subúmido”. Nela é possível o cultivo de uvas precoces, de ciclo médio ou tardio.

A viticultura é desenvolvida com variedades de *Vitis vinifera* L. utilizando o sistema de condução em espaldeira, com cordão esporonado ou sistema guyot. Em 2015, havia mais de 1.500ha de vinhedos, com dezenas de variedades de uvas, apresentando um potencial de produção anual de alguns milhões de litros de vinho

Grande parte dos vinhos finos brancos são varietais, elaborados com Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot Gris, entre outras, ou vinhos de assemblage que utilizam essas variedades. Os vinhos tintos, jovens ou de guarda, são varietais de Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat, Cabernet Franc, Pinot Noir, Tempranillo, Pinotage, Malbec, ou então são vinhos de assemblage com o uso dessas variedades e outras, como a Syrah e a Petit Verdot. Nos vinhos rosados são utilizadas principalmente variedades tintas, como a Cabernet Sauvignon, a Merlot, e a Pinot Noir. Os espumantes finos, elaborados pelo método tradicional ou pelo método Charmat, utilizam, sobretudo, a Chardonnay ou cortes de Chardonnay com Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Merlot ou Riesling Renano, entre outros. A produção de vinhos da região também se fortaleceu com os investimentos em novas vinícolas, focadas sobretudo na produção de vinhos finos tranquilos tintos, rosados e brancos e, mais recentemente, nos vinhos finos espumantes. Na produção de vinhos observa-se uma evolução constante em busca da qualidade e diversidade de produtos.

Tanto o território vitivinícola da Campanha Gaúcha, quanto os produtos têm ampliado seu renome na produção de vinhos finos de qualidade. Isso se evidencia pela presença dos produtos em diferentes canais de comercialização e nos maiores mercados consumidores do Brasil. Alguns produtos também têm chegado a mercados internacionais. O reconhecimento é evidenciado também pela participação dos produtores em eventos, pela premiação dos vinhos em

concursos nacionais e internacionais, pela referência aos vinhos da Campanha Gaúcha em diferentes veículos de mídia, bem como em publicações técnico-científicas. Esta dinâmica também tem estimulado a promoção do enoturismo.

CAPÍTULO XI – DO PLANO DE CONTROLE

Art. 21º - Pontos de controle do Plano de Controle

Visando assegurar que o produto da IP Campanha Gaúcha chegue ao mercado consumidor tendo atendido aos requisitos do Regulamento de Uso, o Conselho Regulador será o gestor do *Plano de Controle dos Vinhos Finos da IP Campanha Gaúcha* aplicável ao Regulamento de Uso e ao produto da IP. O Plano de Controle deve possibilitar, igualmente, manter a rastreabilidade do produto.

Os principais pontos de controle do Plano de Controle e respectivos métodos de avaliação são relacionados abaixo.

Principais pontos de controle do Plano de Controle	
Controle	Métodos de avaliação
Aspectos estruturais	
Área geográfica de produção das uvas	Controle documental; controle de campo automático em caso de anormalidade
Local de elaboração do produto	Controle documental; controle de campo automático em caso de anormalidade
Declaração de colheita	Controle documental
Declaração de vinificação de produto	Controle documental
Atendimento aos princípios da indicação geográfica	Termo de compromisso entre as partes
Controles vitícolas	
Variedades de videira autorizadas	Controle documental; controle de campo automático em caso de anormalidade
Sistema de condução e de cultivo dos vinhedos	Controle documental; controle de campo automático em caso de anormalidade
Produtividade	Controle documental
Gradação alcoólica potencial da uva para vinificação	Controle documental
Controles da elaboração vinícola	
Rendimento do mosto da uva em vinho	Controle documental
Práticas enológicas	Controle documental; controle de campo automático em caso de anormalidade
Porcentagem da uva no vinho varietal	Controle documental
Porcentagem de vinho da safra no vinho safrado	Controle documental
Controle físico-químico de produto	Exame analítico
Controle organoléptico do produto	Exame organoléptico dos vinhos por comissão de degustação
Controles do produto embalado e rotulado	
Volume do recipiente de vidro	Controle documental ou de campo
Rotulagem do rótulo principal	Controle documental ou de campo
Rotulagem do selo de controle	Controle documental ou de campo