

ANEXO 3

Documento 2

- Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Altos Montes



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
ALTOS MONTES

**REGULAMENTO DE USO
DA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ALTOS MONTES**

4

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ALTOS MONTES

O presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Altos Montes (I.P. Altos Montes) 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, letra c, alínea III – Regulamento de Uso do Nome Geográfico, da Resolução do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI nº 075/2000, de 28 de novembro de 2000, que estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.

Este Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Altos Montes aplica-se à Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes – APROMONTES e seus associados, associação esta constituída conforme estabelece o seu Estatuto Social, devidamente registrado.

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Da Delimitação da Área Geográfica

A Indicação de Procedência *Altos Montes* é a área contínua localizada nos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua, totalizando 173,84 km², tendo como pontos extremos as seguintes coordenadas: 28°56'00"S e 51°16'38"WGr ao Norte; 28°05'03"S e 51°10'53"WGr ao Sul; 28°58'50"S e 51°09'25"WGr a Leste; 29°00'09"S e 51°22'38"WGr a Oeste.

A partir do ponto localizado a 28°59'12"S e 51°10'17"WGr, ao norte da cidade de Flores da Cunha, o limite da área geográfica da I.P. Altos Montes, segue para Sul pelo limite Leste da Linha Salgado até o limite Sul do perímetro urbano localizado a 29°03'16"S e 51°10'13"WGr; seguindo, para Oeste, pelo limite do perímetro urbano Sul até 29°03'23"S e 51°11'03"WGr; seguindo nas direções Sul-Oeste-Norte, pelo divisor de águas das nascentes da bacia do Rio Curuçu, até 29°02'42"S e 51°14'45"WGr; e, a partir deste ponto, o limite segue o vale do Rio Curuçu, de Leste para Oeste, pelo município de Nova Pádua, até o vale do Rio das Antas, seguindo por este para Norte e Leste, até encontrar o ponto inicial (28°59'12"S e 51°10'17"WGr), que inclui as áreas contínuas com uso agrícola localizadas em altitudes superiores a 550m, independente da declividade, e excluindo as áreas com declividades superiores a 45%.



Art. 2º - Das Cultivares de Videira Autorizadas

São autorizadas para a I.P. Altos Montes exclusivamente cultivares de *Vitis vinifera* L., de acordo com a relação abaixo:

- **Para Vinho Fino Tinto Seco:** Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Ancellotta, Refosco, Marselan, Tannat;
- **Para Vinho Fino Branco Seco:** Riesling Itálico, Malvasia de Candia, Chardonnay, Moscato Giallo, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer;
- **Para Vinho Fino Rosado Seco:** Pinot Noir, Merlot;
- **Para Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado:** Riesling Itálico, Chardonnay, Pinot Noir, Trebbiano;
- **Para Vinho Espumante Moscatel Branco ou Rosado:** Moscato Branco, Moscato Branco – clone R2, Malvasias, Moscato Giallo, Moscato de Alexandria.

Outras cultivares de *Vitis vinifera* L.. não listadas acima como variedades autorizadas, quando cultivadas dentro da área geográfica delimitada da I.P. Altos Montes e produzidas segundo os padrões de qualidade deste RU, poderão ser utilizadas na elaboração dos produtos da I.P. Altos Montes até um limite máximo de 15% em volume dos produtos, devendo neste caso atenderem aos requisitos estabelecidos pela legislação brasileira de vinhos e aos demais padrões estabelecidos neste Regulamento de Uso.

É proibido o uso de todas as cultivares de origem americana, bem como de todos os híbridos interespecíficos na elaboração de produtos da I.P. Altos Montes.

Parágrafo único: O Conselho Regulador poderá autorizar, inicialmente em caráter experimental, a inclusão de outras cultivares de *Vitis vinifera* L.. não relacionadas entre as acima autorizadas, desde que apresentem potencialidade agrônômica e enológica comprovada para a I.P. Altos Montes.

Art. 3º - Dos Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação

O sistema de sustentação autorizado para os vinhedos é o espaldeira.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de otimizar a qualidade da uva e dos vinhos. Assim, a produtividade máxima de uvas, expressa em t/ha, bem como a graduação mínima da uva na colheita para vinificação, expressa em °Babo, são as especificadas a seguir, por produto :



- Para vinhos finos tintos secos (estruturados): 8,0 t/ha e 19ºBabo;
- Para vinhos finos tintos secos (jovens): 9,0 t/ha e 18ºBabo;
- Para vinhos finos brancos secos: 8,0 t/ha e 18ºBabo;
- Para vinhos espumantes finos brancos ou rosados: 10,0 t/ha e 15ºBabo para as uvas brancas autorizadas e 9,0 t/ha e 15ºBabo para a variedade tinta Pinot Noir;
- Para vinhos espumantes moscatéis brancos ou rosados: 13,0 t/ha e 14ºBabo.

Considerando aspectos da qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando os produtos da I.P. Altos Montes, para determinada safra, produtividade até 25% superior à máxima acima referida. Por outro lado, o eventual excedente de produtividade em determinado ano em relação aos limites máximos estabelecidos não será autorizado para a elaboração de vinhos protegidos pela I.P.

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

O cultivo protegido nos vinhedos é uma prática vitícola não autorizada para a produção de uvas para a elaboração dos produtos da I.P. Altos Montes.

Art. 4º - Da Área de Produção Autorizada

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de produtos da I.P. Altos Montes é aquela especificada na delimitação da área geográfica, conforme estabelecido no Art. 1º deste Regulamento de Uso, área da qual deverá proceder um mínimo de 85% das uvas utilizadas para a elaboração dos produtos.

É permitido o uso de até 15% de uvas, exclusivamente das cultivares autorizadas, provenientes de vinhedos não cultivados na área geográfica delimitada da I.P. Altos Montes. Neste caso as uvas deverão os padrões de qualidade das uvas definidos no Art. 3º.

CAPÍTULO II – DOS PRODUTOS E DA SUA ELABORAÇÃO

Art. 5º - Dos Produtos e Processos

- a. Os produtos da I.P. Altos Montes serão exclusivamente elaborados a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L.. autorizadas, conforme especificado no Art. 2º;
- b. Os produtos da I.P. Altos Montes deverão ser elaborados com um mínimo de 85% de uvas produzidas na área geográfica delimitada, conforme Art. 1º;

- c. Serão autorizados exclusivamente os seguintes produtos vitivinícolas na I.P. Altos Montes, produtos estes definidos na legislação brasileira de vinhos:
- Vinho Fino Tinto Seco;
 - Vinho Fino Rosado Seco;
 - Vinho Fino Branco Seco;
 - Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado;
 - Vinho Espumante Moscatel Branco ou Rosado.
- d. Na elaboração dos vinhos tranquilos não será permitida a chaptalização.
- Parágrafo único: em anos de climatologia menos favorável à maturação das uvas, o Conselho Regulador poderá autorizar, em caráter excepcional, a chaptalização dos vinhos tranquilos no limite máximo de 1% em volume.
- e. O Vinho Espumante Fino poderá ser elaborado pelo Método Tradicional ou pelo Método Charmat.
- f. Os Vinhos Espumantes Finos poderão, quanto ao teor de açúcar residual, utilizar todas as classes definidas pela legislação brasileira para este produto.
- g. O Vinho Fino Tinto Seco e o Vinho Fino Rosado Seco varietais deverão ter na sua composição, no mínimo, 85% da uva do respectivo varietal.
- h. O Vinho Fino Branco Seco e o Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado varietal deverá ter na sua composição 100% da uva do respectivo varietal.



A prática enológica da concentração do mosto para a elaboração de vinhos tintos não está autorizada para os produtos da I.P. Altos Montes.

Art. 6º - Da Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos

- a) Os produtos da I.P. Altos Montes serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na Área Geográfica Delimitada, conforme definida no Art. 1º. Contudo, será autorizada a tomada de espuma e o engarrafamento fora da área delimitada, exclusivamente para os espumantes elaborados pelo Método Charmat, a partir de vinho base elaborado na área geográfica delimitada, podendo esta ser realizada nos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha ou Garibaldi, sob controle do Conselho Regulador da Apromontes. Ainda, será autorizada a prática enológica do dégorgement fora da área delimitada para os espumantes elaborados pelo Método Tradicional, podendo esta ser realizada nos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha ou Garibaldi, sob controle do Conselho Regulador da Apromontes.

- b) Os vinhos podem ser amadurecidos em madeira, sendo autorizada exclusivamente o carvalho para tal. É vedado o uso de Chips em qualquer produto da I.P. Altos Montes.

Art. 7º - Dos Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos

Quanto as suas características químicas, os produtos da I.P. Altos Montes deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira relativamente aos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho. De forma complementar, visando garantir melhor padrão de qualidade para os produtos protegidos pela I.P. Altos Montes, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos máximos a seguir especificados, devendo as análises químicas serem realizadas no mesmo ano da vinificação:

- a. Quanto à acidez total, expressa em mEq/l:

Limite máximo para o Vinho Fino Branco ou Rosado Seco: 105 mEq/l.

Limite máximo para o Vinho Fino Tinto Seco: 90 mEq/l.

Limite máximo para o Vinho Espumante Fino e Vinho Espumante Moscatel: 115 mEq/l.

- b. Quanto à acidez volátil, expresso em mEq/l:

Limite máximo para todos os produtos: 15 mEq/l.

- c. Quanto ao anidrido sulfuroso total, expresso em g/l:

Limite máximo para o Vinho Fino Branco Seco e Vinho Fino Rosado Seco: 0,20 g/l.

Limite máximo para o Vinho Fino Tinto Seco: 0,15 g/l.

Limite máximo para o Vinho Espumante Fino e Vinho Espumante Moscatel: 0,20 g/l.

- d. Quanto ao IPT (índice de polifenóis totais):

Limite mínimo de 50 para o IPT quando de vinhos finos tintos secos estruturados.

A análise de isótopos estáveis de carbono C13/C12 será realizada para todos os vinhos antes do engarrafamento.

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

Os produtos da I.P. Altos Montes somente receberão certificado após terem atendido ao disposto neste Regulamento, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da I.P. Altos Montes, que utilizará fichas desenvolvidas para tal finalidade.

Os produtos somente serão encaminhados à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos Padrões

de Identidade e Qualidade definidos pela Legislação Brasileira, bem como aqueles estabelecidos no Art. 7º do presente Regulamento.

As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas nas Normas de Controle da I.P.

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

Art. 9º - Das Normas de Rotulagem

Todos os produtos engarrafados da I.P. Altos Montes, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo da I.P. Altos Montes, o qual terá numeração individual por garrafa.

Ainda, os produtos engarrafados da I.P. Altos Montes 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 I.P. – “Altos Montes”, acompanhado da expressão Indicação de Procedência.

Além das informações estabelecidas pela legislação brasileira, o rótulo principal poderá identificar a safra e citar a(s) variedade(s) somente para os vinhos tranquilos, em ordem decrescente de participação.

- 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 I.P. Altos Montes não poderão utilizar as identificações “Altos Montes” e/ou “Indicação de Procedência”.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 10º. – Do Conselho Regulador

A I.P. Altos Montes será regida por um Conselho Regulador – Órgão Social definido nos estatutos da APROMONTES, conforme Capítulo V - Art. 22º e Art. 42º ao Art. 47º.

Art. 11º. – Dos registros

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- a) Cadastro atualizado dos vinhedos da I.P. Altos Montes, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura, coordenado pela Embrapa Uva e Vinho. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos na Normativa de Controle da I.P.;

- b) Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento e engarrafamento da I.P. Altos Montes, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura.

Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos na Normativa de Controle da I.P.

Art. 12º - Dos Controles de Produção

Será objeto de controle por parte do Conselho Regulador: a) a qualificação dos vinhedos inscritos na I.P.; b) a declaração de produtos elaborados, através da comprovação da origem e qualidade da uva para vinificação; c) a composição físico-química dos principais componentes do vinho, incluindo a análise dos isótopos estáveis de carbono, bem como a avaliação sensorial dos produtos.

Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos na Normativa de Controle da I.P.

CAPÍTULO V – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 13º - Direitos e Obrigações dos inscritos na I.P. Altos Montes

São direitos:

- a) Fazer uso da I.P. Altos Montes nos produtos protegidos pela mesma.

São deveres:

- a) Zelar pela imagem da I.P. Altos Montes;
- b) Prestar as informações cadastrais previstas neste regulamento e na Normativa de Controle;
- c) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VI – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 14º - Infrações à I.P. Altos Montes

São consideradas infrações à I.P. Altos Montes:

- a) O não cumprimento do Regulamento de Uso da I.P. Altos Montes, incluindo as normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da I.P. Altos Montes;
- b) O descumprimento dos princípios da I.P. Altos Montes.



Art. 15º - Penalidades para as Infrações I.P. Altos Montes:

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito;
- c) Multa;
- d) Suspensão temporária da I.P. Altos Montes; e,
- e) Suspensão definitiva da I.P. Altos Montes.

CAPÍTULO VII – DAS GENERALIDADES

Art. 16º - Dos Princípios da I.P. Altos Montes

São princípios dos inscritos na **I.P. Altos Montes**, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente.

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

Art. 17º - Das Recomendações de Produção de Uvas e Vinhos

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

CAPÍTULO VIII – DAS TRANSITORIEDADES

Art. 17º. – Período de transição

Durante um período de transição, que vai até a safra 2014, inclusive, será autorizada a produção de uvas em outros sistemas de sustentação, como o Y ou Latada, obedecidos os demais critérios vitícolas adotados para a espaldeira.