



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Projeto Código SEG 04.08.08.001.00.00
Edital 08/2008 - Macroprograma 4 - Embrapa
Sigla: IG Vinhos

Prop.: 353
Rub.: A
I. Nacional - CGIR

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
FARROUPILHA

REGULAMENTO DE USO
DA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA

AS

A

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA

O presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Farroupilha (I.P. 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 I.P. 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 I.P. 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 I.P. Farroupilha.

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

A "Área Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis" – ADPM, da I.P Farroupilha, está contida na área delimitada da I.P. Farroupilha descrita no Art. 1º.

A ADMP possui 128,62 km² contínuos, localizada essencialmente no município de Farroupilha, tendo como pontos extremos as coordenadas 29º03'42"S e 51º24'06"WGr ao Norte; 29º17'14"S e 51º17'03"WGr ao Sul; 29º15'29"S e 51º15'40"WGr ao Leste; 29º05'04"S e 51º25'23"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 I.P. Farroupilha

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de produtos da I.P. 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 I.P. Farroupilha, desde que de vinhedos cultivados na área geográfica delimitada da I.P. 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 I.P. Farroupilha não são autorizadas para a elaboração dos produtos da I.P. 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 I.P. 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 I.P.

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

Projeto Prop. 357
Fis.: 357
Ab.: PA
CGIR - 1 - Macroprograma 4 - Embrapa

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 I.P. 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 I.P. 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 I.P. Farroupilha.

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

Os produtos da I.P. Farroupilha serão exclusivamente elaborados a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 2º. Os produtos da I.P. 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 I.P. 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) teor alcoólico entre 07 a 09 % vol.;
- b) pressão na garrafa igual ou superior a 4 atm.;
- c) açúcar residual maior ou igual a 20 g/l remanescente;
- d) 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 I.P. 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 I.P. 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 alcóolica 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 alcóolica do vinho elaborado deverá ter entre 10 a 13 % vol.;

b.3) O Vinho Fino Branco Moscatel Seco Leve deverá no máximo 5,0 g/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 alcóolica do vinho elaborado deverá ter entre 7,0 a 9,9 % vol.;

Prop. Fís. 352
 - CGIR - Industrial

- 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:
- a) Seco, quando tiver um máximo de 20,0 g/l;
- b) Doce, quando tiver um mínimo de 20,1 g/l.

Associação Prop. - CGIR - 360
 RA

- 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 50ºGL; 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 I.P. Farroupilha serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada da I.P. 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 I.P. Farroupilha.

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

Quanto as suas características químicas, os produtos da I.P. 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 I.P. Farroupilha, os mesmos deverão atender

[Handwritten signature]

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 I.P. Farroupilha somente receberão o certificado da I.P. 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 I.P. Farroupilha*.

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

Os produtos da I.P. Farroupilha somente receberão o certificado da I.P. 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 I.P. Farroupilha*.

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

Art. 11º - Das Normas de Rotulagem

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

Ainda, os produtos engarrafados da I.P. 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 I.P. – “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 I.P. Farroupilha não poderão utilizar o selo da I.P. 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 I.P. Farroupilha.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º. – Do Conselho Regulador

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

Art. 13º - Dos Controles de Produção

O cumprimento do Regulamento de Uso da I.P. 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 I.P. 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 I.P.

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

Art. 14º. – Dos Registros

Para subsidiar o cumprimento do Regulamento de Uso da I.P. 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 I.P. 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 I.P. 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 I.P. Farroupilha*.

CAPÍTULO V – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

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

São direitos:

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

São deveres:

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

Projeto da Prop. Fís.: 366
 CUIR - I. Nacional

CAPÍTULO VI – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 16º - Infrações à I.P. Farroupilha

São consideradas infrações à I.P. Farroupilha:

- a) O não cumprimento do Regulamento de Uso da I.P. Farroupilha, incluindo *Normativa de Controle dos Vinhos Finos Moscatéis da I.P. Farroupilha*;
- b) O descumprimento dos princípios da I.P. Farroupilha.

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

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

CAPÍTULO VII – DAS GENERALIDADES

Art. 18º - Dos Princípios da I.P. Farroupilha

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

Assim, os inscritos na I.P. Farroupilha não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela I.P. 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 I.P. Farroupilha.

CAPÍTULO VIII – DAS TRANSITORIEDADES

Art. 20º - Período de Transição

- a) Durante um período de transição, que vai até a safra de 2.016, 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 I.P. 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



Ricardo José Chesini

Ricardo José Chesini

Presidente

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

