

**REGULAMENTO DE USO
DA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM VALE DOS VINHEDOS**

O presente Regulamento de Uso da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O. Vale dos Vinhedos) 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 Denominação de Origem Vale dos Vinhedos aplica-se aos associados da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos – APROVALE, constituída conforme os estatutos registrados em 09/01/2009, conforme segue:

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Da Delimitação da Área Geográfica

A área geográfica delimitada da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos possui 72,45 km² e está localizada, aproximadamente, entre as latitudes 29°08' e 29°15' S e longitudes 51°30' e 51°39' WGr, sendo 61,07% no município de Bento Gonçalves, 33,49 % no município de Garibaldi e 5,44 % no município de Monte Belo do Sul.

O limite da D. O. Vale dos Vinhedos é a linha do divisor de águas do sistema de drenagem dendrítico de quarta (4ª) ordem com alta densidade ou textura fina, formado pelo Arroio Vale dos Vinhedos e pelo Arroio Leopoldina, de terceira ordem, que nascem nas áreas mais elevadas a sudeste da região, descrita a seguir: norte, na crista e patamar de vertente da Linha Eulália; seguindo para nordeste e leste, nas cristas e patamares de vertente da cidade de Bento Gonçalves; seguindo para leste, na crista e patamar de vertente da Linha Tamandaré; seguindo para sul, nas cristas e patamares de vertente da cidade de Garibaldi e da Linha Garibaldina; seguindo para sudoeste e oeste, nas cristas e patamares de vertente da Linha Graciema e da Linha Leopoldina; seguindo pelo oeste, no patamar da cidade de Monte Belo do Sul; seguindo para noroeste, na crista e patamar de vertente da Linha Fernandes Lima; seguindo pelo noroeste o limite é a linha que marca a ruptura da paisagem, caracterizada pelo patamar do derrame com declividade de 45% em altitude igual ou superior a 400m, até encontrar a crista e patamar de vertente da Linha Eulália. Nesse setor, em situações geográficas específicas, a linha delimitatória seguiu o traçado da



declividade imediatamente inferior, quando a declividade de 45% ocorria de forma descontínua e a cobertura do solo era de mata nativa contínua, e manteve na região delimitada a área agricultada contínua, seguindo a altitude imediatamente inferior a 400m de declividade inferior a 45%.

Art. 2º - Das Cultivares de Videira Autorizadas

São autorizadas para a D.O. Vale dos Vinhedos exclusivamente cultivares de *Vitis vinifera* L., de acordo com a relação abaixo:

- Para vinhos finos tintos secos: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Tannat;
- Para vinhos finos brancos secos: Chardonnay e Riesling Itálico; e,
- Para vinhos espumantes brancos ou rosados finos: Chardonnay, Riesling Itálico e Pinot Noir.

Outras cultivares não serão permitidas na elaboração de produtos da D.O. Vale dos Vinhedos, sendo proibidas todas as cultivares de origem americana, bem como todos os híbridos interespecíficos.

Parágrafo único: O Conselho Regulador poderá autorizar, em caráter experimental, a inclusão de outras cultivares de *Vitis vinifera* L. não relacionadas acima, desde que apresentem potencialidade agrônômica e enológica comprovada para a D.O. Vale dos Vinhedos.

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

O sistema de sustentação autorizado para os vinhedos é exclusivamente em espaldeira.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de otimizar a qualidade da uva e dos vinhos, ficando estabelecido a produtividade máxima de 10 toneladas por hectare para as uvas destinadas à elaboração de vinhos finos tintos e brancos e a produtividade máxima de 12 toneladas por hectare para os vinhos espumantes brancos ou rosados.

Para elaboração dos vinhos tintos e brancos finos, além do limite de 10 toneladas por hectare, será respeitado o limite máximo de produção de 2,5 kg de uva/planta, nas cultivares destinadas aos vinhos tintos e 3,0 kg de uva/planta, nas cultivares destinadas aos vinhos brancos. Para produção de vinhos espumantes finos, o limite máximo de produção será de 4,0 kg de uva/planta.



Não serão autorizadas para vinificação uvas de vinhedos conduzidas com cobertura plástica, assim como as provenientes de vinhedos que utilizarem a prática da irrigação. A prática da irrigação somente será 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 graduação mínima da uva para elaboração dos vinhos tintos finos deve ser de 12% em volume de álcool potencial e de 11% em volume de álcool potencial para os finos brancos. Para os vinhos-base para espumantes, a graduação máxima potencial da uva para o vinho-base será de 11,5% em volume.

A colheita das uvas destinadas à elaboração dos vinhos da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos será toda manual.

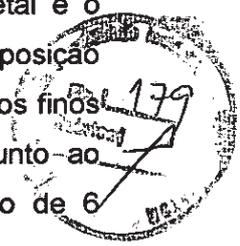
Art. 4º - Da Área de Produção Autorizada

A área de produção de uvas destinadas à elaboração de produtos da D.O. Vale dos Vinhedos é exclusivamente aquela especificada na delimitação da área geográfica, conforme estabelecido no Art. 1º deste Regulamento de Uso.

CAPÍTULO II – DOS PRODUTOS E DA SUA ELABORAÇÃO

Art. 5º - Dos Produtos

- a. Os produtos da D.O. Vale dos Vinhedos serão exclusivamente elaborados a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 2º;
- b. Os produtos da D.O. Vale dos Vinhedos deverão ser elaborados com a totalidade de uvas produzidas na área geográfica delimitada, conforme Art. 1º;
- c. Serão autorizados exclusivamente os seguintes produtos vitivinícolas na D.O. Vale dos Vinhedos, produtos estes definidos na legislação brasileira de vinhos:
 - Vinho Fino Tinto Seco;
 - Vinho Fino Branco Seco; e,
 - Vinho Espumante Branco ou Rosado Fino.
- d. Os vinhos tintos finos secos deverão ter um mínimo de 60% de uvas da cultivar Merlot. O único vinho tinto fino seco autorizado como vinho varietal é o Merlot, sendo necessário, para tal, que o mesmo possua na sua composição no mínimo 85% da uva Merlot. A graduação alcoólica mínima dos vinhos tintos finos será de 12% em volume, sendo que a comercialização junto ao mercado consumidor somente poderá ser realizada após um envelhecimento mínimo de 12 meses, contados a partir do dia 01 de março da respectiva safra;



- e. Os vinhos finos brancos secos deverão ter um mínimo de 60% de uvas da cultivar Chardonnay. O único vinho fino branco seco autorizado como vinho varietal é o Chardonnay, sendo necessário, para tal, que o mesmo possua na sua composição no mínimo 85% da uva Chardonnay. A graduação alcoólica mínima dos vinhos finos branco seco será de 11% em volume, sendo que a comercialização junto ao mercado consumidor somente poderá ser realizada após período mínimo de 6 meses, contados a partir do dia 01 de março da respectiva safra;
- f. Os vinhos-base para a tomada de espuma poderão ser brancos ou rosados e deverão conter um mínimo de 60% de uvas da cultivar Chardonnay e/ou Pinot Noir. Os espumantes poderão ser elaborados somente pelo método tradicional, nas classificações Nature, Extra-Brut e Brut. O período mínimo de contato com as leveduras, na fase de tomada de espuma, será de 9 meses. A utilização de leveduras encapsuladas não será permitida;
- g. Na elaboração dos vinhos finos tintos secos, dos vinhos finos brancos secos e vinho-base para espumantes, não será permitida a chaptalização e a concentração dos mostos. Em safras excepcionais de elevada precipitação pluviométrica, o Conselho Regulador poderá autorizar, antes do início da vindima, mediante justificativa técnica, o enriquecimento máximo de até um grau;
- h. Os vinhos finos tintos secos, os vinhos finos brancos secos e os vinhos-base para espumantes poderão amadurecer/envelhecer **exclusivamente** em barris de madeira, sendo o carvalho a única autorizada.

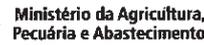
Art. 6º - Da Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos

Os produtos da D.O. Vale dos Vinhedos serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na Área Geográfica Delimitada, conforme definido no Art. 1º.

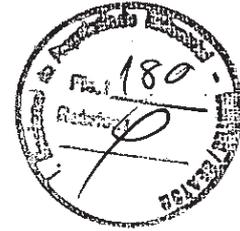
Art. 7º - Dos Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos

Quanto as suas características químicas, os produtos da D.O. Vale dos Vinhedos deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira relativamente aos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho. Complementarmente, visando garantir melhor padrão de qualidade para os produtos protegidos pela D.O. Vale dos Vinhedos, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados, devendo as análises químicas serem realizadas no mesmo ano da vinificação:

- a. Acidez volátil – expresso em mEq/L:
Limite máximo para todos os produtos de 14,0 mEq/L;
- b. Anidrido sulfuroso total – expresso em g/L:



- Limite máximo para todos os produtos de 0,15 g/L;
- c. Polifenóis totais – I 280:
Limite mínimo para o vinho fino tinto seco de 50;
- d. Intensidade de cor – (DO420+DO520+DO620):
Limite mínimo para o vinho fino tinto seco de 1,200.



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

Os produtos da D.O. Vale dos Vinhedos 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 D.O. Vale dos Vinhedos, 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 Art. 7º do presente Regulamento.

As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas na Norma de Controle da D.O.

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

Art. 9º - Das Normas de Rotulagem

Os produtos engarrafados da D.O. Vale dos Vinhedos terão identificação no rótulo principal e no contra-rótulo, conforme norma que segue:

- a. Norma de rotulagem para o **rótulo principal**: identificação do nome geográfico da D.O., acompanhado da expressão Denominação de Origem. O Conselho Regulador poderá determinar a utilização conjunta do nome geográfico, da expressão Denominação de Origem e de um elemento figurativo/sinal distintivo. ←

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. Será proibido o uso de qualificativos em todos os casos, sendo que, aos vinhos espumantes finos não está autorizada a identificação da(s) variedade(s) e do tempo de contato com as borras. Para os vinhos espumantes finos será obrigatória a utilização da expressão "Método Tradicional". O Conselho Regulador poderá permitir a identificação das safras especiais.

- 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) e

suas proporções. Para os espumantes, poderá informar o tempo de contato com as borras, bem como o ano de "dégorgement". Será obrigatório utilizar no contra-rótulo a numeração de controle sequencial. O Conselho Regulador poderá determinar a utilização conjunta do nome geográfico, da expressão Denominação de Origem, de um elemento figurativo/sinal distintivo, junto à numeração de controle sequencial.

Os produtos não protegidos pela D.O. Vale dos Vinhedos não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "a" e "b" deste Artigo.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 10º. – Do Conselho Regulador

A D.O. Vale dos Vinhedos será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários da APROVALE, conforme estabelecido no Capítulo V, Art. 18º, alínea "f", do seu Estatuto.

Art. 11º. – Dos registros

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- a) Cadastro atualizado dos vinhedos da D.O. Vale dos Vinhedos, 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 Norma de Controle da D.O.;
- b) Cadastro atualizado dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento e engarrafamento da D.O. Vale dos Vinhedos, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura.

Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos na Norma de Controle da D.O.

Art. 12º - Dos Controles de Produção

Será objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a qualificação dos vinhedos inscritos na DO; a declaração de produtos elaborados, através da comprovação da origem da uva; 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 nas Normas de Controle da D.O.

CAPÍTULO V – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 13º - Direitos e Obrigações dos inscritos na D.O. Vale dos Vinhedos

São direitos:

- Fazer uso da D.O. Vale dos Vinhedos nos produtos protegidos pela mesma

São deveres:

- Zelar pela imagem da D.O. Vale dos Vinhedos;
- Prestar as informações cadastrais previstas no Regulamento;
- 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 D.O. Vale dos Vinhedos

São consideradas infrações à D.O. Vale dos Vinhedos:

- O não cumprimento do Regulamento de Uso da D.O. Vale dos Vinhedos, incluindo as normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da D.O. Vale dos Vinhedos;
- O descumprimento dos princípios da D.O. Vale dos Vinhedos.

Art. 15º - Penalidades para as Infrações à D.O. Vale dos Vinhedos

- Advertência verbal;
- Advertência por escrito;
- Multa;
- Suspensão temporária da D.O. Vale dos Vinhedos; e,
- Suspensão definitiva da D.O. Vale dos Vinhedos.

CAPÍTULO VII – DAS GENERALIDADES

Art. 16º - Dos Princípios da D.O. Vale dos Vinhedos

São princípios dos inscritos na D.O. Vale dos Vinhedos, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente.

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

CAPÍTULO VIII – DAS TRANSITORIEDADES

Art. 17º. – Período de transição

Durante um período de transição, que vai até a safra 2012 , inclusive será autorizada a produção de uvas em outros sistemas de sustentação, obedecidos os demais critérios vitícolas adotados para a espaladeira.

