



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Farroupilha

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402014000006-9

Data de concessão do registro:

14/07/2015

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2323.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Farroupilha.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

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

CPF / CNPJ:

07.417.811/0001-31

Endereço:

Coronel Pena de Moraes, S/N, Praça da Bandeira s. 2 Caixa Ppostal 526, Centro

Cidade/UF:

Farroupilha/RS

CEP:

95180-000

Telefone: **Fax:**

E-mail:

3. PROCURADOR **Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

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, incluindo integralmente o Município de Farroupilha.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

Os produtos vitivinícolas autorizados na Indicação de Procedência Farroupilha são:

a) Vinho Fino Branco Moscatel (seco, meio seco, seco leve ou meio seco leve);

a.1) O Vinho Fino Branco Moscatel Seco deverá ter no máximo 5 gll 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.;

a.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.;

a.3) O Vinho Fino Branco Moscatel Seco Leve deverá no máximo 5,0 gll de açúcar residual; não será permitida a chaptalização com sacarose no processo de fermentação; a fermentação deverá ser com açúcares naturais das uvas Vitis viu/fera moscatéis autorizadas conforme Art. 2º; a graduação alcóolica do vinho elaborado deverá ter entre 7,0 a 9,9 % vol.;

a.4) O Vinho Fino Branco Moscatel Meio-Doce Leve deverá ter entre 5,1 a 20g/i 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.;

b) Vinho Moscatel Espumante:

- a. coloração amarelo claro
- b. teor alcoólico entre 07 a 09 % vol.;
- c. pressão na garrafa igual ou superior a 4 atm.;
- d. açúcar residual maior ou igual a 20 g/l remanescente;
- e. açúcar residual total entre 60 a 90 g/l

c) Vinho Frisante Moscatel (seco, meio seco ou suave):

c.1) O Vinho Frisante Moscatel Seco deverá ser gaseificado naturalmente a partir de vinhobase, 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. 20; 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) Vinho Licoroso Moscatel (seco ou doce): com graduação alcoólica entre 14º a 18ºGL, adicionado ou não de álcool vínico proveniente de vinhos, mosto concentrado de uvas e mistela simples, todos provenientes das uvas moscatéis autorizadas conforme Artigo 2', 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.

e) Mistela Simples Moscatel: 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. 20; 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) Brandy de Vinho Moscatel: 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/l100ml nem superior a 795 mg/l100ml de álcool anidro. Os produtos vitivinícolas autorizados na Indicação de Procedência Farroupilha são elaborados exclusivamente a partir de uvas de cultivares *Vitis vinífera* L., sendo autorizadas somente as cultivares de “uvas moscatéis” Moscato Branco (tradicional), Moscato Bianco, Malvasia de Cândia (aromática), Moscato Giallo, Moscatel de Alexandria, Malvasia Bianca, Moscato Rosado e Moscato de Hamburgo, respeitando o regulamento de uso da I.P.

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

Relação com área geográfica:

A ocupação da região de Farroupilha por imigrantes italianos se iniciou em 1875 e, desde então, o plantio de videiras se iniciou. No início do século XX, ocorreu a expansão da viticultura, impulsionada pelo estabelecimento de um posto de vitivinificação da Companhia Vinícola Rio Grandense S.A, em Pinto Bandeira, em 1930, cujas vinícolas localizavam-se em Bento Gonçalves e Caxias do Sul.

A expansão do cultivo de variedades *Vitis vinífera* na região da Serra Gaúcha e a gradativa instalação de vinícolas multinacionais tiveram efeito sobre a melhoria da qualidade do vinho também em Farroupilha.

A cidade é a terceira maior produtora vitivinícola do país e a maior produtora nacional de uvas moscatéis. Também ocupa a segunda posição no estado na produção de uvas *Vitis vinifera* (para vinhos finos). A estrutura vitivinícola local envolve cerca de 1.400 propriedades vitícolas, em uma área de vinhedos de aproximadamente 4.000 hectares.

Os fatores naturais da região condicionam a fisiologia da planta videira, seu metabolismo primário, tais como carboidratos e ácidos orgânicos, e secundários, tais como precursores aromáticos, compostos fenólicos, estilbenos e outros. O efeito marcante do mesoclima regional determina alguns aspectos particulares na composição da uva, pelo efeito das temperaturas mais amenas, determinando uma maturação mais tardia.

O reconhecimento da produção vitivinícola da região cresceu nos últimos anos devido, entre outros elementos, à organização do setor no contexto da AFAVIN. Novos mercados foram conquistados, alcançando os estrangeiros, com a exportação para alguns países, incluindo europeus, como a Alemanha, Holanda, Suécia e Espanha.

De acordo com o Regulamento de Uso da I.P., ao menos 85% das uvas destinadas à elaboração dos produtos da I.P. Farroupilha devem ser cultivadas na chamada ADPM (Área Delimitada de Produção das Uvas Moscatéis), que se encontra integralmente contida na delimitação geográfica da I.P. As coordenadas da ADPM são: 29°03'42"S E 51°24'06"WGR AO NORTE; 29°17'14"S E 51°17'03"WGR AO SUL; 29°15'29"S E 51°15'40"WGR AO LESTE; E 29°05'04"S E 51°25'33"WGR A OESTE.

É permitido que até 15% das uvas utilizadas na elaboração dos produtos da I.P. Farroupilha tenha origem fora da ADPM, desde que não sejam provenientes de fora da delimitação geográfica da I.P.

Os processos de elaboração, o envelhecimento e o engarrafamento dos produtos da I.P. Farroupilha são obrigatoriamente realizados dentro da área geográfica delimitada.

O reconhecimento da produção vitivinícola, da qualidade e da originalidade dos vinhos moscatéis da região da I.P. Farroupilha tem crescido nos últimos anos.

Considerando os últimos 10 a 15 anos, diversas vinícolas da região da I.P. Farroupilha, como a Adega Chesini, a Cave Antiga, a Cooperativa São João, a Vinícola Perini, entre outras, expandiram e diversificaram seus mercados consumidores, passando de local para nacional, com ênfase nas regiões Sul e Sudeste — que é o principal mercado dos vinhos finos brasileiros, particularmente os estados de São Paulo e Rio de Janeiro. Além da ampliação para novos mercados por todo o Rio Grande do Sul e em diversos estados do Brasil, nos últimos anos, as Vinícolas Perini e Basso iniciaram e ampliaram a exportação de vinhos, de modo particular de vinhos moscatéis e espumantes, principalmente para países da Europa (Alemanha, Holanda, Suécia, Espanha, entre outros), bem como para os Estados Unidos e o Canadá.

Nesse mesmo período, as vinícolas ampliaram sua participação em feiras e eventos de divulgação,

onde ocorre a degustação de vinhos e a distribuição de folheteria. Quando as vinícolas iniciaram sua participação, essas feiras/eventos eram locais e/ou estaduais, porém, nos últimos anos, há vinícolas que passaram a participar de outras, especialmente no centro do país, a fim de mostrar seus produtos e ampliar o mercado consumidor.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por 10 (dez) membros, sendo:

- a) Seis membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os associados inscritos em quaisquer das Indicações do Município de Farroupilha, seja Indicação de Procedência ou Denominação de Origem, incluindo viticultores, vinicultores e engarrafadores os quais escolherão, dentre os mesmos, o diretor e o vice-diretor do Conselho Regulador;
- b) dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia, indicados pela Diretoria Executiva;
- c) um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor vitivinícola nacional, indicado pela Diretoria Executiva;
- d) um membro representante do poder público municipal, indicado pelo executivo, a pedido da Diretoria.