



Embrapa Uva e Vinho  
Embrapa Semiarido  
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



Chamada MCTI/CT-AGRONEGÓCIO/CT-AMAZÔNIA/CHPq Nº 48/2013  
Processo: 403438/2013-6; IP Vale do São Francisco  
Projeto EMBRAPA MP2 Código SEG 02.15.00.012.00.04.000

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DE VINHOS  
VALE DO SÃO FRANCISCO

---

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
**DA**  
**INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DE VINHOS VALE DO SÃO FRANCISCO**

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### DA

## INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DE VINHOS VALE DO SÃO FRANCISCO

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco (IP Vale do São Francisco) atende ao 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. 7º, alínea II – Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

### CAPÍTULO I

#### NOME GEOGRÁFICO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

**Art. 1º** - O nome geográfico da Indicação de Procedência é Vale do São Francisco.

### CAPÍTULO II

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**Art. 2º** - O produto da IP Vale do São Francisco é o vinho, incluindo os seguintes tipos, referidos no marco regulatório brasileiro de vinhos como classes: vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante.

### CAPÍTULO III

#### ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

**Art. 3º** - Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência de vinhos Vale do São Francisco é uma área contínua de 25.138 km<sup>2</sup>, com as seguintes coordenadas extremas: **ao norte**, 8°19'45” de latitude Sul e 39°48'51” de longitude oeste; **ao sul**, 9°50'37” de latitude Sul e 39°47'44” de longitude oeste; **a leste**, 9°09'26” de latitude Sul e 39°21'04” de longitude oeste; **a oeste**, 9°42'16” de latitude Sul e 41°54'11” de longitude oeste.

O limite da Indicação de Procedência Vale do São Francisco é constituído pelos limites político-administrativos dos municípios de Lagoa Grande, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista, no estado de Pernambuco; e, Casa Nova e Curaçá, no estado da Bahia, incluindo integralmente seus territórios, conforme definidos pelo IBGE.

## CAPÍTULO IV

### DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DOS VINHOS PELO QUAL O VALE DO SÃO FRANCISCO SE TORNOU CONHECIDO

#### **Art. 4º - A Viticultura na Produção de Uvas para os Vinhos do Vale do São Francisco**

A região produtora de vinhos de qualidade do Vale do São Francisco possui mais de 400 ha de vinhedos com variedades de *Vitis vinifera* L. destinadas exclusivamente à produção de uvas para a elaboração de vinhos de qualidade. Estes vinhedos estão localizados nos municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, no Estado de Pernambuco, e Casa Nova e Curaçá, no Estado da Bahia. A região também vinifica uvas de vinhedos que tem como destino principal a produção de uvas de mesa, em particular para a elaboração do vinho moscatel espumante.

Dentre as variedades cultivadas na região encontramos, dentre outras: tintas - Alicante Bouschet, Aragonês, Barbera, Cabernet Sauvignon, Egidola, Grenache, Malbec, Merlot, Ruby Cabernet, Tannat, Tempranillo, Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah; brancas - Arinto, Chardonnay, Chenin Blanc, Fernão Pires, Moscato Canelli, Moscato Itália, Sauvignon Blanc, Verdejo, Viognier.

A produção de uvas na região apresenta características particulares, quando comparada à viticultura praticada em outras regiões do Brasil e do mundo, pelo fato de ser possível obter-se mais de um ciclo vegetativo, com mais de uma colheita por ano, num mesmo vinhedo. Isso é possível pela ocorrência do clima tropical semiárido, com temperaturas elevadas que viabilizam ciclos vegetativos da videira e colheita de uvas em qualquer mês do ano, juntamente com o manejo da irrigação, feita atualmente por gotejamento, aliado à aplicação de tratamentos após a poda para estimular a brotação das gemas. O ciclo vegetativo da videira é mais curto do que nas regiões de clima temperado, com a colheita das uvas entre 100 a 150 dias a partir da poda, dependendo da variedade e do nível de maturação desejado para o tipo de vinho a ser elaborado. O sistema utilizado também possibilita o escalonamento da produção, podendo-se os vinhedos de forma intercalada, obtendo-se colheitas sucessivas e em diferentes períodos do ano.

Os sistemas de condução mais utilizados nos vinhedos são a latada e a espaldeira, ascendente ou retombante, adotando-se normalmente poda longa ou, em casos específicos, poda em esporão; uso de cordão esporonado ou com varas. Os principais

porta-enxertos são o IAC 572, IAC 313, IAC 766, de maior vigor, e o Paulsen 1103, de vigor intermediário, quando comparado aos anteriores.

No Vale do São Francisco, a colheita é feita de forma manual ou mecanizada, sendo esta última mais utilizada em vinhedos em espaldeira. A produtividade dos vinhedos varia bastante em função do sistema de condução, bem como em função dos tipos de vinhos a serem elaborados. Nas espaldeiras normalmente se alcançam entre 5 a 15 t/ha/safra. Nas latadas a produtividade pode variar entre 25 a 40 t/ha/safra. Normalmente são obtidas duas safras por ano.

A definição do ponto de colheita das uvas depende do tipo de vinho a ser elaborado. Para o vinho moscatel espumante normalmente a colheita ocorre quando a uva apresenta entre 16 a 20 °Brix, para o espumante natural entre 20 a 22 °Brix, para vinhos brancos entre 18 a 20 °Brix e, para vinhos tintos, entre 20 a 26 °Brix.

#### **Art. 5º - A Elaboração dos Vinhos do Vale do São Francisco**

Diversas vinícolas elaboram vinhos no Vale do São Francisco, localizadas em Casa Nova e Curaçá, no Estado da Bahia, Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, no estado de Pernambuco. A capacidade de vinificação é de aproximadamente 8 milhões de litros de vinhos. Mas as vinícolas escalonam as vinificações ao longo do ano, de acordo com as demandas de mercado, tipicidade dos vinhos, capacidade de estocagem, dentre outros fatores. Com isto fica ampliada a capacidade de vinificação, em volume, das vinícolas da região.

As vinícolas apresentam estruturas físicas para a elaboração de vinhos dimensionadas e equipadas com os equipamentos tradicionalmente existentes em vinícolas do Brasil e do mundo, incluindo câmaras frias para a estocagem de uvas após a colheita, desengaçadeiras/esmagadoras, bombas helicoidais, tanques de inox de diferentes capacidades para os diferentes tipos de vinhos, com tanques de fermentação para vinhos brancos ou para vinhos tintos, tanques de pressão ou autoclaves para a elaboração de espumantes, prensas pneumáticas e mecânicas, sistemas de controle de temperatura durante as fermentações, filtros de placas, filtros a terra e de membranas, assim como linhas completas de engarrafamentos, para vinhos tranquilos e espumantes, com alta tecnologia.

As tecnologias de vinificação mais usuais na IP Vale do São Francisco, para os diferentes tipos de vinhos, contemplam:

- Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto: as uvas são desengaçadas, levemente esmagadas e colocadas em tanques de fermentação em inox ou em barricas de carvalho, com

controle de temperatura, para a fermentação alcoólica (entre 25 a 30°C) e malolática (entre 18 a 22°C). São elaborados vinhos tintos jovens ou de guarda, que estagiam e amadurecem em barricas de carvalho; podem ser secos ou doces/suaves; os vinhos apresentam notas de frutos naturais para os jovens, como groselha, cereja, framboesa, além de notas vegetais, e de frutos em conserva, como ameixa, além de notas de especiarias, tabaco, resina, para os vinhos de guarda; na avaliação gustativa, apresentam acidez equilibrada, variando de leve e frutado para os jovens, até vinhos encorpados, com boa estrutura tânica, para os vinhos de guarda.

- Vinho Fino e Vinho Nobre Branco: as uvas podem ser desengaçadas mecanicamente com uso de desengaçadeiras/esmagadoras, ou prensadas diretamente, dependendo da vinícola, do grau de maturação e do tipo de vinho a ser elaborado; em seguida são colocadas em tanques de fermentação em inox, com controle de temperatura; antes do início da fermentação, os mostos são clarificados com insumos enológicos tradicionais; é realizada a fermentação alcoólica, com temperaturas entre 16 e 18°C, durante aproximadamente trinta dias, com posterior estabilização a frio, utilizando-se diferentes insumos enológicos; são elaborados vinhos brancos jovens, aromas frutados – frutas tropicais, como graviola, mamão, goiaba, assim como notas florais, apresentando-se com boa acidez, estrutura leve, podendo ser secos ou doces/suaves.
- Espumante Natural: o processo inicia com a clarificação dos mostos e posterior fermentação em tanques de inox para a elaboração do vinho-base, com fermentação a temperaturas entre 16 a 18°C durante aproximadamente trinta dias. Após a primeira fermentação, os vinhos são levados para cubas de pressão ou autoclaves, onde ocorre a segunda fermentação e a tomada de espuma, por mais 20 a 30 dias. Em seguida os espumantes são filtrados, corrigidos e envasados. Na elaboração utilizam-se variedades brancas ou tintas, sendo elaborados espumantes brancos ou rosados, secos e meio-doces, utilizando-se sobretudo o processo “Charmat”. Os espumantes naturais apresentam notas frutadas (framboesa, morango e goiaba para os rosados; pêra e graviola, para os brancos) e florais, com estrutura leve, equilibrada, normalmente um pouco alcoólicos, com bom volume em boca e retrogosto aromático intenso.
- Vinho Moscatel Espumante: as uvas são desengaçadas e prensadas, os mostos clarificados e levados para autoclaves ou cubas de pressão para uma única fermentação alcoólica; os vinhos apresentam frescor, equilíbrio doce/ácido, aromas moscatéis típicos, com notas intensas de frutos tropicais (mamão), e florais, com volume intenso de boca.

As particularidades da viticultura e enologia do Vale do São Francisco possibilitam aos produtores escalonar a elaboração dos vinhos ao longo do ano, garantindo a jovialidade dos produtos colocados no mercado consumidor. A comercialização leva em consideração o potencial de longevidade de cada tipo de vinho produzido na região.

## CAPÍTULO V

### CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

#### Art. 6º - Variedades de Videira Autorizadas

Os vinhos da IP Vale do São Francisco são elaborados exclusivamente a partir de uvas de variedades de *Vitis vinifera* L., sendo autorizadas as relacionadas a seguir:

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| - Alicante Bouschet  | - Moscato Canelli  |
| - Aragonês           | - Moscato Itália   |
| - Arinto             | - Petit Verdot     |
| - Barbera            | - Ruby Cabernet    |
| - Cabernet Sauvignon | - Sauvignon Blanc  |
| - Chardonnay         | - Syrah            |
| - Chenin Blanc       | - Tannat           |
| - Egiodola           | - Tempranillo      |
| - Fernão Pires       | - Touriga Nacional |
| - Grenache           | - Verdejo          |
| - Malbec             | - Viognier         |
| - Merlot             |                    |

#### Parágrafo primeiro

É proibido o uso de todas as variedades de origem americana, bem como de todos os híbridos interespecíficos na elaboração de produtos da IP Vale do São Francisco.

#### Parágrafo segundo

Visando ao aprimoramento qualitativo da vitivinicultura e estando manifesto o interesse dos produtores, o Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outra (s) variedade (s) 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) tipo (s) de vinho (s) autorizado (s), comprovação a ser feita através de estudos específicos a serem desenvolvidos por um período mínimo de três anos no âmbito da IP Vale do São Francisco com o acompanhamento do Conselho Regulador.

## **Art. 7º - Origem das Uvas para a Elaboração dos Produtos da IP Vale do São Francisco**

As uvas das variedades autorizadas para a elaboração dos vinhos da IP Vale do São Francisco, conforme especificado no **Art. 6º**, deverão ser produzidas 100% na área geográfica delimitada da IP, conforme definida no **Art. 3º**.

Uvas produzidas fora da área geográfica delimitada da IP Vale do São Francisco não são autorizadas para a elaboração dos produtos da IP

## **Art. 8º - Sistemas de Produção, da Produtividade e da Qualidade das Uvas para Vinificação**

Na IP Vale do São Francisco são autorizados os sistemas de condução vitícolas tradicionais utilizados na região delimitada. Novos sistemas poderão ser utilizados desde que venham a aprimorar a qualidade das uvas para vinificação.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de assegurar a qualidade das uvas e dos vinhos. Os limites máximos de produtividade por hectare e por ciclo vegetativo da videira em vinhedos destinados à elaboração de vinhos são: a) para variedades utilizadas na elaboração de vinhos tintos tranquilos - 10 t/ha nos vinhedos em espaldeira ou outros sistemas verticais e 15t/ha nos vinhedos em latada; b) para variedades utilizadas na elaboração de vinhos brancos e rosados tranquilos - 15 t/ha nos vinhedos em espaldeira ou outros sistemas verticais e 20t/ha nos vinhedos em latada; c) para variedades utilizadas para a elaboração de vinho-base para espumante natural - 15 t/ha nos vinhedos em espaldeira ou outros sistemas verticais e 25t/ha nos vinhedos em latada; e, d) para as variedades utilizadas na elaboração de vinho moscatel espumante – 40 t/ha.

### **Parágrafo único**

A produtividade das variedades utilizadas na elaboração de vinho moscatel espumante não se aplica quando de vinhedos que tenham como destino principal a produção de uvas de mesa.

Considerando aspectos do clima da safra, qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando os produtos e o período do ano, produtividade até 20% superior em relação ao limite máximo acima estabelecido para a IP Vale do São Francisco. Por outro lado, eventuais excedentes de produtividade/ha por ciclo vegetativo em relação aos limites máximos estabelecidos não serão autorizados para a elaboração de vinhos da IP.

Quanto à qualidade da uva para vinificação, as mesmas deverão atender aos padrões estabelecidos na legislação brasileira do vinho.

A produção e colheita das uvas está autorizada durante todo o ano, expressão das características singulares da viticultura de clima tropical semiárido do Vale do São Francisco.

O cultivo dos vinhedos em estufas é uma prática vitícola não autorizada para a produção de uvas para a elaboração dos produtos da IP Vale do São Francisco.

#### **Art. 9º - Uso da Irrigação nos Vinhedos**

Pelas características do regime e volume de chuvas, a prática da irrigação faz parte da viticultura de clima tropical semiárido da IP Vale do São Francisco.

Os sistemas de irrigação devem privilegiar aqueles onde seja maximizada a eficiência e a eficácia do uso da água quanto aos aspectos técnicos para uma produção de uvas de qualidade.

O uso do recurso água deve ser racional e sustentável, não sendo autorizado o sistema de irrigação por gravidade ou por aspersão.

Os sistemas de irrigação e de manejo devem privilegiar práticas conservacionistas, incluindo a preservação dos solos quanto ao risco de salinização.

#### **Art. 10º - Processos Enológicos e dos Padrões dos Vinhos**

É autorizada a vinificação ao longo do ano para atender às colheitas de uva que podem ocorrer de janeiro a dezembro. É autorizado o corte de vinhos de diferentes períodos de colheita, de acordo com o saber-fazer de cada vinícola.

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. A safra corresponde aos vinhos elaborados com uvas colhidas entre os meses de janeiro a dezembro do respectivo ano indicado como safra.

O vinho fino e o vinho nobre branco não podem ser elaborados com uvas tintas.

O vinho fino e o vinho nobre rosado somente podem ser elaborados a partir de uvas tintas.

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

Os sistemas de elaboração dos vinhos são aqueles definidos pela legislação brasileira. Para tópicos não previstos na legislação brasileira, serão utilizados como referencial as normas técnicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho – OIV.

O espumante natural poderá ser elaborado pelo método tradicional ou pelo método Charmat.



O vinho fino e o vinho nobre branco, rosado e tinto, bem como o espumante natural poderão ser elaborados, em relação aos teores de açúcares totais, em todas as classes previstas na legislação brasileira do vinho.

Quanto à chaptalização aplicam-se os seguintes critérios por produto: a) vinho nobre – chaptalização não autorizada; b) vinho fino branco e rosado – chaptalização não autorizada; c) vinho fino tinto – chaptalização autorizada de até 1,5 % vol.; d) espumante natural – chaptalização não autorizada para o vinho-base e de acordo com a legislação brasileira para o produto final; e, e) vinho moscatel espumante - permitida a correção de no máximo 40 g/L sobre o açúcar residual.

### **Parágrafo primeiro**

Em casos excepcionais, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar a prática da chaptalização utilizando os padrões definidos para os respectivos vinhos na legislação brasileira do vinho.

Visando assegurar padrões de qualidade associados à longevidade dos vinhos, os produtos inscritos anualmente para a IP Vale do São Francisco junto ao Conselho Regulador perderão sua qualificação para produto da IP Vale do São Francisco quando atingirem a idade máxima estabelecida por tipo de produto, conforme segue: um ano para o moscatel espumante; dois anos para o vinho fino branco, vinho fino rosado e espumante fino; e, quatro anos para o vinho fino e vinho nobre tinto.

### **Parágrafo segundo**

Em casos excepcionais, o produtor poderá solicitar autorização ao Conselho Regulador para comercializar o vinho nobre tinto com uma idade máxima superior à definida acima, competindo ao Conselho Regulador avaliar a qualidade do vinho para atender à solicitação.

## **Art. 11º - Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos**

Os produtos da IP Vale do São Francisco serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada da IP Vale do São Francisco definida no **Art. 3º**.

Todos os vinhos da IP Vale do São Francisco devem ser engarrafados em embalagens de vidro. O uso de outras embalagens necessitará de autorização do Conselho Regulador e aprovação da assembleia geral da VINHOVASF.

## **Art. 12º - Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos**

Quanto as suas características químicas, os produtos da IP Vale do São Francisco 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 da IP Vale do São Francisco, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados, por tipo de vinho, para análises químicas realizadas em produtos prontos para serem comercializados junto ao mercado.

### Vinho Fino e Vinho Nobre Branco

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,2 e 3,6;

### Vinho Fino e Vinho Nobre Rosado

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,2 e 3,6;

### Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 15;
- b) pH: limite máximo de 3,9;

### Espumante Natural

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,1 e 3,5;

### Vinho Moscatel Espumante

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,1 e 3,5;
- c) Açúcar residual – expresso em % vol.: máximo de 75.

### **Parágrafo único**

Os padrões do Índice de cor (DO420 + DO520 + DO 620) para o Vinho Fino e Vinho Nobre Rosado e Tinto e para o Espumante Natural, bem como da Relação DO420/DO520 para o Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto serão definidos pelo Conselho Regulador, devendo ser aprovados em assembleia dos produtores.

Para todos os produtos, o teor alcoólico, expresso em % vol., é aquele estabelecido pela lei do vinho brasileira e regulamentações específicas que vierem a ser estabelecidas oficialmente pelos órgãos competentes aplicáveis a condições particulares da IP Vale do São Francisco.

### **Art. 13º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos**

Os produtos da IP Vale do São Francisco somente receberão o atestado de conformidade e o selo da IP Vale do São Francisco após terem atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas, incluindo a aprovação na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da Indicação de Procedência Vale do São Francisco, realizada no âmbito do Conselho Regulador, que utilizará métodos e fichas de avaliação específicas. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão estarão estabelecidas no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco”, doravante chamado de Plano de Controle.

### **Art. 14º - Normas de Rotulagem**

Todos os produtos engarrafados da IP Vale do São Francisco, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da IP Vale do São Francisco, o qual terá numeração individual por garrafa.

Ainda, os produtos engarrafados da IP Vale do São Francisco terão identificação facultativa no rótulo principal, conforme norma que segue:

- a) Norma de rotulagem para **o rótulo principal**: identificação do nome geográfico da IP - “Vale do São Francisco”, acompanhado da expressão Indicação de Procedência.

Os produtos não protegidos pela IP Vale do São Francisco não poderão utilizar o selo da IP Vale do São Francisco e/ou a identificação prevista no item “a” deste artigo.

Os casos omissos serão regulados pelo Conselho Regulador da IP Vale do São Francisco.

### **Art. 15º - Princípios da IP Vale do São Francisco**

São princípios dos inscritos na IP Vale do São Francisco, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente.

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

### **Art. 16º - 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 Vale do São Francisco.

## **CAPÍTULO VI**

### **MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, BEM COMO SOBRE O VINHO POR ELA DISTINGUIDO**

#### **Art. 17º - Conselho Regulador**

A IP Vale do São Francisco será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído nos estatutos do VINHOVASF, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Indicação de Procedência, bem como sobre os vinhos por ela distinguidos, além da defesa e da promoção da IP Vale do São Francisco.

O Conselho Regulador será constituído por sete membros eleitos em Assembleia Geral Ordinária, conforme segue: a) quatro membros dentre os Associados habilitados à produção de uvas e/ou vinho destinados à Indicação de Procedência; b) dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia; e, c) um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor vitivinícola nacional.

O mandato dos membros do Conselho Regulador será de dois anos, podendo 2/3 deles serem reeleitos por igual período. Os membros do Conselho Regulador elegerão um Diretor e um Vice-Diretor obrigatoriamente dentre aqueles membros descritos no item “a” acima.

#### **Art. 18º - Plano de Controle**

- a) O cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vale do São Francisco estabelecidas no **Capítulo V**, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- b) A metodologia, os instrumentos, as responsabilidades e a operacionalização do Autocontrole e do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vale do São Francisco especificadas no **Capítulo V**, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco”;
- c) Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá os registros cadastrais atualizados relativos ao:

- Cadastro dos vinhedos destinados à elaboração dos vinhos da IP Vale do São Francisco;
  - Cadastro dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos da IP Vale do São Francisco.
- d) Os principais pontos de controle e métodos de avaliação indicativos para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Plano de Controle, estão relacionados abaixo.

**PRINCIPAIS PONTOS DO CONTROLE INTERNO REALIZADO ATRAVÉS DO CONSELHO REGULADOR**

Controle	Método de avaliação <sup>1</sup>
<b>Viticultura</b>	
Zona de produção das uvas	a, b
Cultivares autorizadas	a, b
Sistema de condução e produtividade dos vinhedos	a, b
Graduação alcoólica potencial mínima da uva para vinificação	a
<b>Enologia</b>	
Local de elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos	a, b
Rendimento do mosto em vinho	a
Limites de chaptalização	d
Porcentagem de uva da variedade nos vinhos varietais	a
Porcentagem de vinho da safra nos vinhos safrados	a
Outras práticas enológicas	a, b
Controle analítico dos padrões de identidade dos vinhos	d
Avaliação organoléptica dos vinhos	e
<b>Produto embalado</b>	
Padrões de rotulagem	f
<b>Outros controles</b>	
Declaração de colheita de uvas para vinificação	a
Declaração de vinificação dos vinhos autorizados	a
Atendimento aos princípios da IP	b, c
Idade máxima, por tipo de vinho, para colocação no mercado consumidor	a

<sup>1</sup>**Métodos de avaliação:** a - Controle documental; b - Controle de campo automático em caso de anormalidade; c - Termo de compromisso entre as partes; d - Exame analítico; e - Degustação do vinho; f - Controle documental ou de campo.

## CAPÍTULO VII

### DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI

#### **Art. 19º - Direitos e Obrigações dos Produtores dos Vinhos da IP Vale do São Francisco**

São direitos dos produtores:

- a) Fazer uso da IP Vale do São Francisco nos vinhos distinguidos pela mesma.

São obrigações dos produtores:

- a) Cumprir, através do Autocontrole, as condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vale do São Francisco previstas no Capítulo V;
- b) Cumprir as exigências estabelecidas para os produtores no Plano de Controle - **Art. 18º**;
- c) Prestar ao Conselho Regulador as respectivas informações cadastrais previstas no **Art. 18º**, alínea “c”;
- d) Zelar pela imagem da IP Vale do São Francisco.

#### **Art. 20º - Infringências à IP Vale do São Francisco**

São consideradas infringências à IP Vale do São Francisco por parte dos produtores:

- a) O descumprimento das obrigações previstas no **Art. 19º**;
- b) O descumprimento dos princípios da IP Vale do São Francisco previstos no **Art. 15º**.

#### **Art. 21º - Sanções aplicáveis a Infringências à IP Vale do São Francisco pelos Produtores**

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito;
- c) Multa;
- d) Suspensão temporária da IP Vale do São Francisco.

Petrolina, de \_\_\_\_\_ de 2022

Instituto do Vinho do Vale do São Francisco  
VINHOVASF