



RELATÓRIO SOBRE ANÁLISE EM SANGRIAS E COQUETÉIS DE VINHO

1. OBJETIVO

A apresentação dos resultados obtidos nas análises realizadas em diversos produtos e serviços consiste em uma das etapas do Programa de Análise de Produtos, coordenado pela Diretoria da Qualidade do Inmetro e que tem por objetivos:

- a) prover mecanismos para que o Inmetro mantenha o consumidor brasileiro informado sobre a adequação dos produtos e serviços aos Regulamentos e às Normas Técnicas, contribuindo para que ele faça escolhas melhor fundamentadas, levando em consideração outros atributos o produto além do preço, tornando-o mais consciente de seus direitos e responsabilidades;
- b) fornecer subsídios para a indústria nacional melhorar continuamente a qualidade de seus produtos, tornando-a mais competitiva;
- c) diferenciar os produtos disponíveis no mercado nacional em relação à sua qualidade, tornando a concorrência mais equalizada;
- d) tornar o consumidor parte efetiva deste processo de melhoria da qualidade da indústria nacional.

A seleção de produtos e serviços para análise tem origem nas sugestões, reclamações e denúncias de consumidores que entraram em contato com a Ouvidoria do Inmetro ¹, ou através do *link* “Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos” ², disponível na página do Instituto na internet.

Outras fontes são utilizadas, como demandas do setor produtivo e dos órgãos reguladores, além de notícias sobre acidentes de consumo encontradas em páginas da imprensa dedicadas à proteção do consumidor.

Deve ser destacado que as análises não têm caráter de fiscalização, e que esses ensaios não se destinam à aprovação de produtos ou serviços. O fato de um produto ou serviço analisado estar ou não de acordo com as especificações contidas em regulamentos e normas técnicas indica uma tendência em termos de qualidade. Sendo assim, as análises têm caráter pontual, ou seja, são uma “fotografia” da realidade, pois retratam a situação naquele período em que as mesmas são conduzidas.

¹ Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818; ouvidoria@inmetro.gov.br

² Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>

2. JUSTIFICATIVA

O Programa de Análise de Produtos foi criado em 1996, sendo um desdobramento do Programa Brasileiro da Qualidade e Produtividade, mais especificamente de um de seus subprogramas, denominado Conscientização e Motivação para a Qualidade e Produtividade, que refletia a necessidade de criar, no país, uma cultura voltada para orientação e incentivo à Qualidade, e que tinha por objetivo promover a educação do consumidor e a conscientização dos diferentes setores da sociedade.

Nesse contexto, o Programa de Análise de Produtos cumpre sua função de disseminar informações técnicas de interesse da sociedade ao coordenar, em parceria com o Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN³, uma análise em diversas amostras de sangrias e coquetéis de vinho.

O objetivo é avaliar a tendência da qualidade deste produto, de acordo com os critérios estabelecidos nos regulamentos técnicos pertinentes, e estimular a adoção de medidas de melhoria por parte dos fabricantes, caso seja identificada esta necessidade.

A necessidade de analisar sangrias e coquetéis teve origem em uma solicitação do próprio setor produtivo, que denunciou a existência de concorrência desleal no mercado em virtude de alguns fabricantes desrespeitarem os seguintes padrões estabelecidos na legislação:

Tabela 1 – Composição de sangrias e coquetéis		
Bebida	Ingredientes básicos	Ingredientes opcionais
Sangria	<ul style="list-style-type: none">- Vinho de mesa;- Suco natural de frutas cítricas;- Água potável.	<ul style="list-style-type: none">- Extratos ou essências aromáticas naturais de frutas;- Partículas ou pedaços sólidos de polpa de frutas;- Açúcares;- Outras bebidas alcoólicas;- Anidrido carbônico.
Coquetel de Vinho	<ul style="list-style-type: none">- Vinho de mesa;- Outras bebidas alcoólicas;- Suco natural de frutas, exceto de uva;- Xarope de frutas, exceto uvas.	<ul style="list-style-type: none">- Açúcar na forma sólida ou de xarope- Caramelo de uva, de açúcar ou de milho;- Aromas naturais;- Água potável;- Frutas maceradas;- Extratos vegetais;- Outras partes de vegetais;- Matérias-primas de origem animal;- Anidrido carbônico.

Além destas características, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, órgão regulamentador destes produtos, estabelece exigências para a composição de sangrias e coquetéis de vinho, conforme pode-se observar nas determinações constantes na legislação:

“A sangria deve conter, no mínimo, 50% de vinho de mesa e, no mínimo, 10% de suco natural de uma ou mais frutas cítricas, podendo ser adicionada de outras bebidas alcoólicas em quantidade não superior a 10% do volume total.”

“O Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverá conter, no mínimo, 50% de vinho de mesa e, no mínimo, 10% de suco natural de frutas, exceto de uva. (...) As bebidas alcoólicas utilizadas na elaboração (...) não poderão ser aquelas derivadas da uva ou do vinho.”

³ Instituto Brasileiro do Vinho: <http://www.ibravin.org.br/> Rua Marechal Floriano, 234 – Centro – CEP 95700-000 Bento Gonçalves/RS tel.: (54) 3455-1800. O Ibravin funciona como o fórum nacional da produção vinícola nacional, reunindo representantes dos produtores de uva, indústria vinícola, cooperativas e governo do estado do Rio Grande do Sul, além de diversas entidades de ensino e pesquisa e associações de profissionais ligados ao setor. Compõem seu Conselho Deliberativo a Associação Brasileira de Enologia – ABE, a Associação Gaúcha de Vinicultores – AGAVI, a Comissão Interestadual da Uva, a Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul (Fecovinho), a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra) e o Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

Como os custos envolvidos na produção dessas bebidas estão diretamente relacionados ao uso de matérias-primas dentro dos limites previstos na lei, os fabricantes que colocam no mercado produtos em desacordo com estes limites obtêm vantagem competitiva injusta, ou seja, seus produtos chegam ao mercado com preços mais atraentes para o consumidor. Isso é prejudicial ao equilíbrio da concorrência na medida em que coloca em dificuldades as empresas cujos produtos estão adequados às exigências oficiais, e prejudica o consumidor que adquire um produto com características diferentes daquelas que lhe foram declaradas.

Segundo o Ibravin, o Estado do Rio Grande do Sul concentra hoje 90% da produção nacional de vinhos, com mais de 30 mil hectares de área plantada e 15 mil famílias envolvidas diretamente no cultivo de videiras e na produção de vinhos, sangrias, sucos, espumantes, coquetéis e outros produtos à base de uvas, como geléias e doces. Cabe ressaltar, no entanto, que o engarrafamento e a comercialização é realizado, em sua maior parte, em outros estados⁴.

Tabela 2 - Área de Vinhedos e Produção		
Estado	Área de cultivo (hectares)	Produção de uvas (toneladas)
RS	36.681	570.181
SP	12.153	231.775
PR	6.407	99.118
SC	3.514	41.093
PE	3.365	99.978
BA	2.732	83.333
MG	952	16.184
Outros	504	6.986
Total no país	66.308	1.148.648

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) – Produção Agrícola Municipal – 2002. Estatísticas referentes a área e produção de uvas de mesa e uvas para vinificação.

Considerando que nos últimos anos têm havido grandes investimentos na viticultura, até mesmo em regiões não-tradicionais do país⁵ - reforçando a característica do cultivo da uva como geradora de empregos e renda, especialmente para a pequena propriedade⁶ – o Inmetro procedeu à avaliação da tendência da qualidade de sangrias e coquetéis de vinho disponíveis no mercado de consumo, em parceria com entidades representativas do setor produtivo.

Os critérios e a metodologia aplicados na análise foram previamente enviados à Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas do MAPA, à Gerência Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, bem como a entidades representativas do setor, a saber: Associação Brasileira de Bebidas – ABRABE; Associação Gaúcha de Vinicultores – AGAVI; Associação Brasileira de Enologia – ABE; Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul – FECOVINHO; Associação Nacional dos Engarrafadores de Vinho – ANEV e Sindicato da Indústria do Vinho de Jundiaí – SINDVINHOS.

Este relatório apresenta as principais etapas da análise, a descrição dos ensaios, os resultados e a conclusão do Inmetro sobre o assunto.

⁴ Cabe ressaltar, no entanto, que o engarrafamento e a comercialização de sangrias e coquetéis de vinho são realizados, em sua maior parte, em outros estados.

⁵ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa – Unidade Uva e Vinho. <http://www.cnpuv.embrapa.br/>

⁶ Produção e Comercialização de Uvas e Vinhos – Panorama 2005 - Loiva Maria Ribeiro de Mello, pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2005-producao.pdf>

3. NORMAS E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- **Decreto 99.066, de 08 de março de 1990, do MAPA** - Regulamenta a Lei 7678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva⁷;
- **Instrução Normativa n.º 55, de 18 de outubro de 2002, do MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Critérios para Indicação da Denominação do Produto na Rotulagem de Bebidas, Vinhos, Derivados da Uva e do Vinho e Vinagres⁸;
- **Instrução Normativa n.º 2, de 27 de janeiro de 2005, do MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Coquetel de Vinho ou Bebida Alcolólica Mista de Vinho⁹;
- **Instrução Normativa n.º 5, de 6 de maio de 2005, do MAPA** - Aprova os Padrões de Identidade e Qualidade para Sangria¹⁰;
- **Lei 8078, de 11 de setembro de 1990, do Ministério da Justiça - Código de Proteção e Defesa do Consumidor**¹¹.

4. LABORATÓRIO RESPONSÁVEL PELOS ENSAIOS

Os ensaios foram realizados pelo **Laboratório de Referência em Enologia – Laren**, localizado em Caxias do Sul/RS. O Laren pertence à Divisão de Enologia do Departamento de Produção Vegetal, que por sua vez é vinculado à Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul¹².

5. AMOSTRAS ANALISADAS

Foram adquiridas, para a realização dos ensaios, 04 amostras de 09 marcas, sendo 04 de sangrias e 05 de coquetéis de vinho, selecionadas aleatoriamente nos mercados de São Paulo e do Rio Grande do Sul. Segundo as diretrizes do Programa de Análise de Produtos, que tem por objetivo simular a compra feita pelo consumidor, a amostragem foi adquirida em quantidade mínima que permitisse a realização dos ensaios.

Tendo em vista que o Programa de Análise de Produtos não possui caráter fiscalizador, e objetiva avaliar a tendência da qualidade dos produtos no mercado de consumo, não foram adquiridas amostras de todas as marcas existentes.

A tabela a seguir relaciona as marcas que tiveram amostras analisadas.

⁷ <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=2794>

⁸ <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1697>

⁹ <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=10823>

¹⁰ <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=11928>

¹¹ Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor – DPDC <http://www.mj.gov.br/DPDC/servicos/legislacao/cdc.htm>

¹² Departamento de Produção Vegetal/Divisão de Enologia/Laren http://www.saa.rs.gov.br/saa/html/saa_depto_02.htm

Tabela 3 – Marcas com amostras analisadas

Marca	Denominação no Rótulo	Fabricante	Origem
A	Coquetel de vinho tinto suave e fermentado de maçã	Fabricante A	SC
B	Sangria de vinho tinto	Fabricante B	ES
C	Sangria de vinho tinto suave	Fabricante C	RJ
D	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	Fabricante D	SC
E	Sangria	Fabricante E	SP
F	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de maçã	Fabricante F	SC
G	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	Fabricante G	SC
H	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	Fabricante H	SC
I	Sangria de vinho tinto	Fabricante I	Espanha

6. ENSAIOS REALIZADOS

A legislação estabelece critérios de identidade e qualidade para as sangrias e os coquetéis de vinho. Basicamente, estes critérios referem-se a limites máximos e mínimos que são verificados através de análises químicas.

De forma a facilitar a compreensão dos resultados, os ensaios foram divididos em três grupos, a saber:

- **Determinação da acidez;**
- **Verificação da quantidade de vinho;**
- **Determinação do teor de conservantes.**

A seguir, são apresentados o detalhamento dos ensaios e os resultados obtidos em cada um deles:

6.1. Determinação da acidez

Tabela – 4 – Ensaios realizados e limites estabelecidos na legislação		
Ensaios realizados	Objetivo	Limites
Acidez Total	Este ensaio serve como indicativo de que o produto foi diluído com água.	- para sangrias e coquetéis de vinho: máximo de 130meq/l e mínimo de 55meq/l;
Acidez Volátil	Este ensaio serve para verificar a quantidade de ácido acético que, dentro dos limites estabelecidos na legislação, funciona como indicativo das condições higiênicas das amostras.	- para sangrias: máximo de 15meq/l; - para coquetéis de vinho: máximo de 20meq/l.

Obs.: meq/l significa medida equivalente por litro.

Tabela 5 – Resultados dos ensaios de determinação da acidez				
Marca	Denominação no Rótulo	Valores encontrados		Resultado
		Acidez total (meq/l)	Acidez volátil (meq/l)	
A	Coquetel de vinho tinto suave e fermentado de maçã	47,80	6,50	Não conforme
B	Sangria de vinho tinto	65,67	9,33	Conforme
C	Sangria de vinho tinto suave	74,80	4,50	Conforme
D	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	53,87 (*)	4,17	Conforme
E	Sangria	49,20	7,92	Não conforme
F	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de maçã	55,93	9,08	Conforme
G	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	82,53	7,17	Conforme
H	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	57,73	9,92	Conforme
I	Sangria de vinho tinto	61,60	10,25	Conforme

(*) Cantina do Vale: conforme considerando-se a incerteza da medição: $\pm 2,00$

Observação: Das 09 marcas analisadas, 02 tiveram amostras consideradas não conformes por terem apresentado acidez insuficiente: **Marca A e Marca E**. A não conformidade neste ensaio significa que pode ter havido diluição com água em excesso, o que é confirmado pelo ensaio de água exógena (não natural da fruta, adicionada pelo fabricante).

6.2. Verificação da quantidade de vinho

Tabela – 6 – Ensaio realizado e limites estabelecidos na legislação		
Ensaio realizado	Objetivo	Limites
Teor de Carbono	Este ensaio serve para verificar a presença do vinho na composição. Se o valor encontrado estiver abaixo de 35%, significa que houve adição excessiva de álcool derivado de plantas como cana-de-açúcar e milho , não tendo sido, conseqüentemente, respeitada a obrigatoriedade de haver pelo menos 50% de vinho na composição.	- para sangrias e coquetéis de vinho: mínimo de 35%.

Tabela 7 – Resultados do ensaio de verificação da quantidade de vinho			
Marca	Denominação no Rótulo	Valor encontrado para Carbono C3 (%)	Resultado
A	Coquetel de vinho tinto suave e fermentado de maçã	28,48	Não conforme
B	Sangria de vinho tinto	32,26	Não conforme
C	Sangria de vinho tinto suave	52,45	Conforme
D	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	20,95	Não conforme
E	Sangria	29,37	Não conforme
F	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de maçã	29,53	Não conforme
G	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	31,56	Não conforme
H	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	27,28	Não conforme
I	Sangria de vinho tinto	91,76	Conforme

Observação: Das 09 marcas analisadas, 07 tiveram amostras consideradas não conformes por terem apresentado quantidade insuficiente de viho: **Marca A, Marca B, Marca D, Marca E, Marca F, Marca G e Marca H.**

A não conformidade neste ensaio significa que não foi respeitada a obrigatoriedade de haver pelo menos 50% de vinho na composição do produto. Substituindo o vinho por ingredientes mais baratos, o fabricante obtém uma vantagem competitiva injusta e lesa o consumidor, que não recebe o produto com as características que lhe foram declaradas.

6.3. Determinação do teor de conservantes

Tabela – 11 – Ensaio realizados e limites estabelecidos na legislação		
Ensaio realizados	Objetivo	Limites
Teor de Anidrido Sulfuroso Total	Serve para verificar se o teor desse conservante, muito utilizado em sucos de uva, vinhos, sidras e vinagres para conduzir adequadamente o processo de fermentação, encontra-se dentro dos limites estabelecidos na legislação	- para sangrias: máximo de 350mg/l; - para coquetéis de vinho: máximo de 250mg/l;
Teor de Ácido Sórbico	serve para verificar se estes conservantes, muito utilizados na indústria alimentícia devido à sua capacidade inibidora de fungos e leveduras, encontram-se dentro dos limites oficiais permitidos	- para sangrias: máximo de 400mg/l; - para coquetéis de vinho: máximo de 400mg/l;
Teores de Ácido Sórbico e Benzóico		- para sangrias:máximo de 500mg/l; - para coquetéis de vinho: máximo de 400mg/l;

Obs.: mg/l significa miligrama por litro.

Tabela 12 – Resultados dos ensaios de determinação do teor de conservantes					
Marca	Denominação no Rótulo	Valores encontrados			Resultado
		Anidrido Sulfuroso (mg/l)	Ácido Sórbico (mg/l)	Ácido Benzóico (mg/l)	
A	Coquetel de vinho tinto suave e fermentado de maçã	104	183	0	Conforme
B	Sangria de vinho tinto	65	366	258	Conforme
C	Sangria de vinho tinto suave	52	252	104	Conforme
D	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	72	66	431	Não conforme
E	Sangria	69	214	422	Não Conforme
F	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de maçã	106	0	784	Não conforme
G	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	176	145	437	Não conforme
H	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	127	423	18	Não conforme
I	Sangria de vinho tinto	44	116	0	Conforme

Observação: Das 09 marcas analisadas, 05 tiveram amostras consideradas não conformes por terem apresentado teor excessivo de conservantes: **Marca D, Marca E, Marca F, Marca G, com excesso de ácido benzóico e a Marca H, com ácido sórbico acima do limite.**

A função dos conservantes é evitar a ação de microorganismos que agem na deterioração do produto, fazendo com que durem mais tempo sem estragar. No entanto, devem ser adicionados de forma equilibrada, dentro dos limites estabelecidos.

Cabe ressaltar, no entanto, que o ácido benzóico custa cerca de duas vezes menos que o ácido sórbico ¹³. Portanto, usar uma quantidade maior dele, acima dos limites estabelecidos, para compensar a pouca quantidade de ácido sórbico utilizado – como no caso de 04 das 05 marcas não conformes neste ensaio – pode representar uma diminuição no preço final do produto, configurando-se em vantagem econômica injusta, mesmo que a não conformidade não tenha sido intencional.

¹³ Segundo consulta a alguns fornecedores.

7. RESULTADO GERAL

Tabela 13 – Resultado Geral da análise em sangrias e coquetéis de vinho				
Marca	Denominação no Rótulo	Fabricante	Resultado Geral	Causas das não conformidades
A	Coquetel de vinho tinto suave e fermentado de maçã	Fabricante A	Não conforme	- Acidez insuficiente; - Não continha 50% de vinho.
B	Sangria de vinho tinto	Fabricante B	Não conforme	- Não continha 50% de vinho.
C	Sangria de vinho tinto suave	Fabricante C	Conforme	-
D	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	Fabricante D	Não conforme	- Excesso na utilização de conservantes; - Não continha 50% de vinho.
E	Sangria	Fabricante E	Não conforme	- Acidez insuficiente; - Excesso na utilização de conservantes; - Não continha 50% de vinho.
F	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de maçã	Fabricante F	Não conforme	- Excesso na utilização de conservantes; - Não continha 50% de vinho.
G	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	Fabricante G	Não conforme	- Excesso na utilização de conservantes; - Não continha 50% de vinho.
H	Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva	Fabricante H	Não conforme	- Excesso na utilização de conservantes; - Não continha 50% de vinho.
I	Sangria de vinho tinto	Fabricante I	Conforme	-

Das 09 marcas analisadas de sangrias e coquetéis de vinho, 07 tiveram amostras consideradas não conformes por não atenderem à legislação pertinente e, conseqüentemente, ao Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

8. POSICIONAMENTO DOS FABRICANTES

Após a conclusão dos ensaios, os fabricantes que tiveram amostras de seus produtos analisadas receberam cópias dos laudos de suas respectivas amostras, enviadas pelo Inmetro, tendo sido dado um prazo para que se manifestassem a respeito dos resultados obtidos.

A seguir, são relacionados os fabricantes que se manifestaram formalmente, através de faxes e e-mails enviados ao Inmetro, e trechos de seus respectivos posicionamentos:

Fabricante: A

Marca: A

“(...) Sem dúvida que o trabalho do Inmetro, em todo território nacional, deve ser enaltecido, por defender o consumidor, que mais consciente, conforme Vossa Senhoria afirmou, ele se “torna um indutor de qualidade e contribui para o aumento da competitividade da indústria nacional”.

Contudo, em se fazendo a defesa do consumidor, o Inmetro não pode prejudicar a indústria, como no caso que se apresenta, pertinente ao Certificado de Análise n.º 01282/06, porque:

O Inmetro não analisou o produto conforme as especificações estabelecidas segundo o seu registro aprovado pelo Ministério da Agricultura e mantido pelo MANDADO DE SEGURANÇA N.º 10.579 perante o Superior Tribunal de Justiça.

Desta forma, a empresa A contesta o aludido Certificado de Análise, porque o produto se encontra perfeitamente dentro do padrão de qualidade e identidade para ele estabelecido.

Em relação à especificidade analítica, demonstrada pelos padrões contidos no Certificado de Análise n.º 01282/06, refere-se ele ao novo padrão, isto é, ao padrão estabelecido para os Certificados expedidos pelo MAPA, depois da vigência da Instrução Normativa n.º 2, de 27 de Janeiro de 2005.

Como afirmamos acima, em relação ao produto destacado pelo Inmetro, ele atende perfeitamente as especificações e os padrões estabelecidos para o mesmo, uma vez que se enquadra dentro das especificações e dos padrões constantes do seu Certificado aprovado e expedido pelo Ministério da Agricultura, o qual foi mantido, por decisão judicial, em face da impetração do MANDADO DE SEGURANÇA perante o Superior Tribunal de Justiça, que é de conhecimento público.

Trata-se, pois, do MANDADO DE SEGURANÇA n.º MS 10597 – DF – Registro: 2005/0067142-5.

Devemos informar a Vossa Senhoria, que a divulgação errônea de resultado, tanto na imprensa falada quanto na escrita, irá acarretar prejuízos vultosos à empresa, ensejando a ela. (...)”

Inmetro: A amostra da marca A foi considerada não conforme por apresentar acidez abaixo do limite mínimo e quantidade insuficiente de vinho tinto.

O rótulo do produto informa que sua composição é “vinho tinto suave com fermentado de maçã”, dando a entender, para o consumidor, que essas matérias-primas compõem a maior parte do produto. No entanto, as análises realizadas em laboratório demonstraram que a amostra ensaiada não continha a quantidade mínima de vinho e era composto, em sua maior, parte, por água, o que está em desacordo com o art. 31 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, que estabelece no art. 31:

“A oferta e apresentação dos produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à sua saúde e segurança dos consumidores.”

Além disso, independente da questão jurídica, que deve ser respeitada, o fato é que a fabricação de produtos em desacordo com a legislação vigente favorece o quadro de concorrência desleal do setor. Dessa forma, fica mantida a conclusão de não conformidade à legislação vigente para coquetéis de vinho.

Fabricante: F

Marca: F

“Estamos transmitindo via fax os documentos que foram citados na resposta dada ao Inmetro remetido via e-mail para os senhores (...) onde nossa empresa obteve ganho de causa para continuar a produzir por 10 anos o produto COQUETEL nas mesmas formulações da Lei anterior, essas são as razões em que o laudo não está em conformidade com a Lei atual.”

Inmetro: A amostra da marca F foi considerada não conforme por apresentar excesso na utilização de conservantes e quantidade insuficiente de vinho tinto.

O rótulo do produto informa que sua composição é “vinho tinto suave com fermentado de maçã e suco de maçã”, dando a entender, para o consumidor, que essas matérias-primas compõem a maior parte do produto. No entanto, as análises realizadas em laboratório demonstraram que a amostra ensaiada não continha a quantidade mínima de vinho e era composto, em sua maior parte, por água, o que está em desacordo com o art. 31 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, que estabelece no art. 31:

“A oferta e apresentação dos produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à sua saúde e segurança dos consumidores.”

Além disso, independente da questão jurídica, que deve ser respeitada, o fato é que a fabricação de produtos em desacordo com a legislação vigente favorece o quadro de concorrência desleal do setor.

Dessa forma, fica mantida a conclusão de não conformidade à legislação vigente para coquetéis de vinho.

Fabricante: D

Marca: D

(...) Temos a informar:

a) Quanto ao apontado Excesso de utilização de conservantes:

A empresa discorda do resultado desse Instituto de Metrologia, pois o teste não é específico e, sendo assim, o resultado não possui nenhum grau de certeza.

Vale ressaltar, que os conservantes utilizados estão de acordo com as normas legais e com a composição do produto, segundo a fórmula aprovada pelo Ministério da Agricultura, cujo prazo de validade vigorará até o ano de 2.012.

b) Quanto à Adição de álcool:

O resultado dos testes desse Instituto acusou um teor de álcool de 9,05°. Referido teor está de acordo com a composição do produto aprovado no Ministério da Agricultura, com a utilização direta de álcool, bem como de açúcar, que fermentando se transforma em álcool de cana.

(...)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como visto, os testes elaborados foram efetuados em bebida cuja composição guarda simetria com os registros aprovados pelo Ministério da Agricultura anteriormente à edição da Instrução Normativa n. 02, de 27 de janeiro de 2005, do Ministro de Estado da Agricultura.

Cumpre-nos salientar, que a composição das bebidas junto ao Órgão do Ministério da Agricultura tem prazo de validade de 10 (dez) anos, cujo término ocorrerá somente no ano de 2.012.

Frise-se, a composição das bebidas (coquetéis) está de acordo com aquela registrada e aprovada pelo Ministério da Agricultura, cujo prazo de validade de 10 (dez) anos tem seu término previsto para o ano 2012.

Saliente-se, ainda, que a nova composição inserida pela Instrução Normativa nº 02, de 27 de janeiro de 2005, do Ministério da Agricultura, a qual afrontou inclusive Direito adquirido, está sendo contestada pela empresa junto ao Poder Judiciário, especialmente em razão de afrontar o princípio da segurança jurídica e do direito adquirido.

É que, como explicitado, as bebidas foram elaboradas de acordo com a composição Registrada junto ao Ministério da Agricultura, registros estes que possuem prazo de validade de 10 (dez) anos, encerrando-se somente em 2.012. A Instrução Normativa n. 02, de 27 de janeiro de 2005, do Ministério da Agricultura, que entrou em vigor cento e oitenta dias após sua publicação, determina nova composição das bebidas analisadas e contraria a legislação anterior e os registros já concedidos à empresa que, como destacado, tem prazo de validade para 2012.

Inmetro: A amostra da marca D foi considerada não conforme por apresentar excesso na utilização de conservantes e quantidade insuficiente de vinho tinto. O fabricante não apresentou nenhuma argumentação técnica que justificasse uma mudança nos resultados encontrados, que foram obtidos através da aplicação de métodos analíticos aprovados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, órgão regulamentador do produto, e realizados em laboratório de reconhecida capacitação técnica, sendo inclusive credenciado pelo MAPA.

O rótulo da amostra analisada informa que sua composição “Coquetel de vinho tinto suave, com fermentado de maçã e suco de uva”, dando a entender, para o consumidor, que essas matérias-primas compõem a maior parte do produto. No entanto, as análises realizadas em laboratório demonstraram que a amostra ensaiada não continha a quantidade mínima de vinho e era composto, em sua maior, parte, por água, o que está em desacordo com o art. 31 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, que estabelece no art. 31:

“A oferta e apresentação dos produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à sua saúde e segurança dos consumidores.”

Além disso, independente da questão jurídica, que deve ser respeitada, o fato é que a fabricação de produtos em desacordo com a legislação vigente favorece o quadro de concorrência desleal do setor. Dessa forma, fica mantida a conclusão de não conformidade à legislação vigente para coquetéis de vinho.

Fabricante: E

Marca: E

“Viemos comunicar a este órgão que fomos surpreendidos pela análise e quanto aos parâmetros encontrados, estamos verificando o que poderia ter ocorrido com nosso produto, ressaltando que a empresa está devidamente registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como todos os produtos que são comercializados pela empresa, seguindo as normas referentes aos padrões de qualidade e identidade do produto a ser fabricado.(...)”

Inmetro: A amostra da marca E foi considerada não conforme por apresentar excesso na utilização de conservantes, quantidade insuficiente de vinho tinto e acidez abaixo do limite mínimo estabelecido na legislação. No entanto, o posicionamento da empresa, que informa providências no sentido de investigar as causas que geraram o resultado não conforme, condiz com os objetivos do Programa de Análise de Produtos, que é contribuir com o processo de melhoria contínua da indústria nacional.

Os demais fabricantes não enviaram posicionamento até a data limite.

9. POSICIONAMENTO DAS ASSOCIAÇÕES REPRESENTATIVAS DO SETOR PRODUTIVO

A seguir, são apresentados os posicionamentos das associações que acompanharam a análise:

Sindicato das Indústrias de Vinho de Jundiaí - Sindvinhos

“(…) Tendo em vista os resultados apresentados dentro do Programa de Análise de Produtos – “Sangrias e Coquetéis de Vinho”, onde o INMETRO constatou que dentro de uma amostragem de 09 (nove) produtos representativos no mercado, 08 (oito) apresentaram-se classificados como “não conforme”, essa entidade vem à presença de V. Sas. para manifestar-se sobre os resultados, uma vez que estes demonstram graves prejuízos ao consumidor desses produtos e ao setor produtor de vinhos, como um todo.

As entidades representativas dos produtores e engarrafadores de vinhos vêm trabalhando, já há mais de 05 anos, para que as indústrias busquem a melhoria da qualidade dos produtos presentes no mercado.

Assim, em conjunto com o Ministério da Agricultura, Secretaria da Receita Federal, Federação das Indústrias do Estado de São Paulo – FIESP e, ainda, na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Viticultura, Vinhos e Derivados do MAPA, foram elaborados estudos e elaboradas normas que tornem possíveis os objetivos almejados.

Destacamos alguns dos itens que as entidades solicitaram e/ou promoveram:

- *Solicitação à Secretaria da Receita Federal para alterar a legislação do IPI, obrigando as empresas produtoras de vinhos e derivados ao uso do selo de controle de bebidas, visando o combate à sonegação – ainda em estudos na SRF;*
- *Instituição de nova metodologia de Análises dos Vinhos e Derivados, através da metodologia chamada “Análise de Isótopos de Carbono” (Análise de C3);*
- *Instituição da metodologia de Análise de Água Exógena nos Vinhos e Derivados;*
- *Implantação de Resolução Normativa estabelecendo critérios de Rotulagem e Embalagem de produtos;*
- *Alterações do Decreto 99.066/90 que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva;*
- *Alterações do Decreto 2.314/97 que regulamenta a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;*
- *Assinatura de Convênio entre o Ministério da Agricultura e as entidades representativas do setor, visando dar subsídios financeiros para uma melhor fiscalização do setor produtivo.*

Essas algumas dentre as muitas ações efetuadas por nossa entidade, visando regularizar o mercado, elevar a qualidade dos produtos, e acima de tudo, proteger o consumidor.

Assim, muito tem sido feito para as melhorias, ao contrário daquilo que algumas empresas, sem nenhuma ética, buscam alternativas para burlar a legalidade.

O resultado apresentado nada mais é do que essa realidade. Os fabricantes de produtos “Sangrias e Coquetéis de Vinho” em sua grande maioria, busca IMITAR produto VINHO, que sabemos, comprovadamente, ser benéfico à saúde, quando consumido com moderação.

Através dessas imitações sem qualidade, enganam o consumidor, comercializando esses produtos como se vinho fosse e, o que é mais grave, não atendem sequer a legislação que regulamenta esses tipos de produtos.

Lembramos, ainda, que dentro dos parâmetros de análises indicados previamente, não vieram informados os resultados referentes à colocação de selo de controle fiscal. Como nenhuma das Sangrias e Coquetéis presentes no mercado aplica o selo de controle, temos que todas aquelas que têm obrigatoriedade – as que possuem bebidas destiladas em sua composição - não estão cumprindo as normas legais quanto a este item, devendo também fazer parte do grupo que não atende a conformidade.

Dessa forma, o INMETRO tem o nosso total apoio para que, àqueles que não estão cumprindo as normas legais, sejam apontados e devidamente punidos pelos órgãos competentes e principalmente pela mídia que é o canal de comunicação direto com o consumidor.

Desde já, queremos parabenizá-los pelo trabalho realizado e, ao mesmo tempo, colocarmo-nos à disposição para informações complementares.

Atenciosamente

SINDICATO DA INDÚSTRIA DO VINHO DE JUNDIAÍ”

Associação Nacional dos Engarrafadores de Vinho - ANEV

“(…) A ANEV - Associação Nacional dos Engarrafadores de Vinho deseja elogiar a atitude desse Órgão de promover as análises dos produtos denominados de coquetéis e sangrias. Sobre esses produtos paira a dúvida de conformidade com a lei, além de serem percebidos como vinhos pelos consumidores incautos ou despreparados, o que com certeza não são, e por isso tornaram-se uma enganiosidade e estão no mercado concorrendo deslealmente com os verdadeiros vinhos nacionais.

A própria ANEV tem desenvolvido um intenso trabalho para coibir ou eliminar essa prática de concorrência desleal ou oferta de pseudos vinhos e, para isso, vem desenvolvendo:

- 1. trabalho na SRF visando a colocação de **selo fiscal** em todos os produtos dessas classificações, inclusive nos verdadeiros vinhos. Isso tornará o comércio um aliado na coibição da fraude fiscal e exigirá maior cuidado dos fabricantes;*
- 2. celebração de convênio com o MA – Ministério da Agricultura, para criar nova estrutura de fiscalização e controle da cadeia produtiva. O propósito é garantir a qualidade dos produtos ofertados ao consumidor brasileiro;*
- 3. realização freqüente de análises isótopos estáveis (carbono) dos produtos para detecção de álcoois de origem distinta da uva. Nesse sentido fracassamos porque os fraudadores já descobriram que outros vegetais como o arroz e a laranja tem a mesma cadeia de carbono e o método não detecta;*
- 4. reuniões dentro do próprio setor, através do comitê de auto regulamentação para cobrar dos fabricantes a responsabilidade na condução de seus negócios, no tocante à produção de produtos honestos, dentro dos parâmetros legais estabelecidos;*
- 5. esclarecimentos ao comércio em geral e ao consumidor quanto às diferenças entre produtos que se fazem passar por pseudos vinhos e os verdadeiros vinhos nacionais. Essa campanha contou com cartazes afixados nos bares de várias regiões;*
- 6. Por fim, temos alertado e cobrado das autoridades competentes maior rigor na fiscalização dos estabelecimentos fabricantes, sem exceção, e no combate e punição dos transgressores da lei.*

É bom lembrar que mesmo os coquetéis e sangrias que eventualmente estejam dentro dos parâmetros legais, ainda assim continuam sendo uma enganiosidade, na medida em que se fazem passar por pseudos vinhos, o que não são, e, portanto, o consumidor está sendo lesado.

Somos muito gratos pelo trabalho e estamos à disposição para cooperar.

Atenciosamente,

Associação Nacional dos Engarrafadores de Vinho - ANEV”

10. POSICIONAMENTO DO ÓRGÃO REGULAMENTADOR

Diante dos resultados apresentados, a Coordenação-Geral de vinhos e Bebidas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, emitiu o seguinte parecer:

“(…) Acusamos o recebimento de Fax encaminhado por essa Divisão em 13/12/2006, por meio do qual foram encaminhados os resultados e conclusões obtidas quanto ao Programa de Análise de Produtos efetuado pelo INMETRO, em sangrias e coquetéis de vinho, a respeito dos quais, na oportunidade, apresentamos as seguintes considerações:

- 1) *Com relação aos resultados obtidos, tanto os laudos analíticos, emitidos pelo LAREN, quanto o Quadro de Resultado Geral, foram analisados pela equipe técnica da Divisão de Vinhos e Derivados, desta Coordenação-Geral, sobre os quais apresentamos os seguintes comentários:*

- 1.1) *Análise de Carbono C₃: a conclusão quanto à causa de inconformidade “adição excessiva de álcool derivado de plantas como cana-de-açúcar e milho” não se aplica. A referida análise tem como objetivo verificar, por meio de determinação de percentual do Carbono C₃, se os produtos em questão possuem a quantidade mínima de matéria-prima (vinho), estipulada nos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA ou em suas composições registradas. Tal determinação visa averiguar se houve substituição do álcool proveniente da uva, por outro proveniente de plantas que possuem ciclo fotossintético diferenciado (tais como cana-de-açúcar e milho). Em nosso entendimento, deste modo, a conclusão adequada para tanto se refere à “quantidade de matéria-prima vinho insuficiente”, ou seja, em desacordo com os PIQ’s estipulados pelo MAPA. No entanto, informamos que, com relação a tal parâmetro, a empresa H possui liminar favorável (decisão judicial), garantindo-lhe o direito de fabricar o produto em questão conforme sua composição registrada anteriormente à publicação da Instrução Normativa N° 02, de 27/01/2005, que estabeleceu os Padrões de Identidade e Qualidade para Coquetéis de Vinho. A referida decisão judicial foi questionada pelo MAPA, por meio da Advocacia Geral da União.*

- 1.2) *Adição de água exógena: tal análise não se aplica aos produtos analisados. A Instrução Normativa N° 02, de 02/02/2006, que oficializou a metodologia analítica para determinação da razão isotópica do oxigênio (água exógena), estabelece, em seu Artigo 1º, que a mesma se aplica a vinhos e não a seus derivados. Além disso, as Instruções Normativas N° 02, de 27/01/2005 e N° 05, de 06/05/2005, que aprovam os Padrões de Identidade e Qualidade para coquetéis de vinho e sangria, respectivamente, estipulam que a água potável, no caso dos coquetéis, pode fazer parte da composição e no caso da sangria, deve fazer parte da composição, ou seja, é um ingrediente básico na produção da mesma. Informamos, portanto, que tal análise não pode ser utilizada como parâmetro de inadequação em coquetéis de vinho e sangria, uma vez que não existe amparo legal para tanto.*

- 2) *Com relação aos procedimentos utilizados no Programa de Análise de Produtos do INMETRO, informamos que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, órgão competente para fiscalizar os produtos em questão, executa suas ações de acordo com os procedimentos e ritos determinados na legislação pertinente, ou seja:*

- 2.1) *Quando da colheita de amostras para análises, as mesmas são efetuadas sempre em 03 (três) alíquotas, do mesmo lote, permitindo que as empresas tenham o direito de contestar os resultados apresentados, com a realização de perícias de contra-prova e de desempate, com a presença de um perito (técnico) indicado pelas empresas.*

- 3) *Os resultados das análises não podem ser previamente divulgados sem que haja o devido processo administrativo para apuração de infrações, tendo em vista que as empresas possuem amplo direito de defesa.*

Ressaltamos, porém, que os resultados apresentados pelo INMETRO, notadamente com relação às inconformidades verificadas, serão utilizados para o direcionamento de ações específicas de fiscalização, observando-se a competência e legislação vigente sobre o assunto.

Desde já agradecemos a atenção dispensada e nos colocamos a inteiro dispor para demais informações necessárias.

Atenciosamente,

Coordenadora-Geral de Vinhos e Bebidas –CGVB/DIPOV/SDA”

11. CONCLUSÕES

Os resultados obtidos nesta análise confirmaram as denúncias feitas pelo setor produtivo referentes à prática de concorrência desleal, pois das 09 marcas analisadas, sendo 04 de sangrias e 05 de coquetéis de vinho, 07 tiveram amostras consideradas não conformes à legislação que define os padrões de identidade e qualidade destes produtos.

As principais não conformidades encontradas dizem respeito à quantidade de vinho tinto nas amostras, abaixo dos 50% mínimos exigidos, o que permite que os produtos tenham seu preço final reduzido já que em sua composição entram matérias-primas mais baratas que o vinho tinto. Além disso, também foram constatados problemas relacionados à acidez insuficiente e ao uso de conservantes em teores acima dos limites oficiais permitidos, fato que também contribui para conferir vantagem competitiva injusta.

Durante a etapa de posicionamento, alguns fabricantes alegaram que não há irregularidade na prática de não conformidade intencional aos regulamentos técnicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, órgão regulamentador dos produtos, pois obtiveram decisões judiciais que lhes permitiram o direito de fabricar seus produtos em desacordo com a legislação vigente e seguindo critérios da legislação antiga.

Independente da questão jurídica, o fato é que produtos não conformes aos critérios estabelecidos conseguem preços mais atraentes para o consumidor, obtendo, assim, mais espaço para seus produtos no mercado, em detrimento daqueles que seguem as exigências oficiais.

Além disso, os rótulos induzem o consumidor a acreditar que está comprando produtos cujo principal ingrediente é o vinho tinto. Os ensaios em laboratório, no entanto, mostraram indícios de que as amostras não conformes eram compostas, em sua maior parte, por água.

Diante da abrangência das não conformidades encontradas, o Inmetro enviou os relatórios de ensaio para o Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor – DPDC e para a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA que, tendo analisado a questão, informou que os resultados serão utilizados para o direcionamento de ações específicas de fiscalização.

Rio de Janeiro, de dezembro de 2006.

MARCOS BORGES
Responsável pela Análise

PAULO COSCARELLI

Gerente da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade

ALFREDO CARLOS ORPHÃO LOBO

Diretor da Qualidade