

CRIME CONTRA A ORDEM TRIBUTÁRIA

"CALÇAMENTO" DE NOTAS FISCAIS

Recurso re .

02. PRODUÇÃO, CIRCULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO VINHO E DA UVA — LEI 7.678/88 - REGULAMENTA

EMENTA

Seção V Do Conhaque Art. 85. Ao conhaque poderão ser adicionados: I caramelo, açúcares, em quantidades não superiores a dois gramas em cem mililitros do produto; e II bonificadores de origem natural. Art. 86. Brandy ou Conhaque Fino será classificado por tipo, segundo o tempo de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme disposições do Ministério da Agricultura. Art. 87. Ao Brandy ou Conhaque Fino poderão ser adicionados caramelo, açúcares em quantidades não superiores a dois gramas em 100 ml (cem mililitros) do produto, e bonificadores de origem natural. Art. 88. Pisco é a bebida com graduação alcoólica de 38° a 54° G.L., obtida da destilação do mosto fermentado de uvas viníferas aromáticas. Art. 89. Licor de Conhaque Fino ou Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18° a 54° G.L., tendo como matéria-prima o conhaque ou Brandy (Lei n.º 7.678, art. 19). Seção VI Do Cooler Art. 90. Cooler com vinho é a bebida com graduação alcoólica de 3° a 7° G.L., obtida pela mistura de vinho de mesa, suco de uma ou mais frutas e água potável, podendo ser gaseificado e adicionado de açúcares. Art. 91. O Cooler com vinho deverá conter, no mínimo, a metade de vinho de mesa, o qual poderá ser parcialmente substituído por suco de uva. Art. 92. A graduação alcoólica do Cooler com vinho deverá ser proveniente, exclusivamente, do vinho de mesa, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica. Art. 93. O Cooler poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo. Seção VII Da Sangria Art. 94. Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 7° a 12° G.L., obtida pela mistura de vinho de mesa, sucos de uma ou mais frutas, água potável, podendo ser adicionada de açúcares Art. 95. A sangria deverá conter, no mínimo, 50% de vinho, podendo ser adicionada de outras bebidas alcoólicas em quantidade não superior a 10% (dez por cento) do volume total do produto. Art. 96. A sangria poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais e partículas ou pedaços sólidos da polpa de frutas. Seção VIII Do Vinagre Art. 97. O vinho destinado à elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, com vinagre duplo, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez acética mínima de seis milésimos, expressa em gramas de ácido acético, em cem mililitros de vinho. Art. 98. O vinagre duplo deverá ter uma acidez volátil mínima de oito gramas em cem mililitros do produto, expressa em ácido acético, e apresentar estabilidade biológica. Art. 99. Somente será considerado matéria-prima, para elaboração de vinagre, o vinho-base que atender ao disposto no art. 97. Art. 100. A fiscalização deverá executar a análise prévia e a expedição da Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação do vinho. Art. 101. Os fornecedores de vinho destinado à elaboração de vinagre providenciarão a aquisição do vinagre duplo para acetificá-lo até o limite mínimo previsto no art. 97 e o estocará em tanque próprio, em prédio isolado, distante da adega. Art. 102. A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino e no local previsto no artigo precedente, com utilização de equipamento específico (bombas, mangueiras, filtros, etc.) para tal fim. Art. 103. A acidez volátil mínima do vinagre será de quatro gramas em cem mililitros do produto, expressa em ácido acético, e o álcool residual não deverá exceder a 1° G.L., sendo os outros componentes proporcionais à matéria-prima usada em sua elaboração e previstos pelo Ministério da Agricultura. Parágrafo único. O vinagre que contiver acidez volátil superior ao dobro do previsto neste artigo será denominado vinagre duplo, podendo ser desdobrado para fins de comercialização. Art. 104. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo ou outro tipo de corante. Art. 105. Será proibido o uso de melaço, subproduto do açúcar, mesmo como nutriente, na elaboração do vinagre. Art. 106. O vinagre poderá

ser submetido à filtração, colagem, clarificação, aeração e envelhecimento. Art. 107. A conservação do vinagre poderá ser feita mediante pasteurização ou pelo uso de dióxido de enxofre, na quantidade máxima prevista pelo Ministério da Agricultura. Art. 108. O uso de outro tipo de conservante, aditivo ou nutriente só poderá ocorrer mediante prévia autorização do órgão competente. Art. 109. O grau de acidez deverá constar no rótulo ou, no caso de transporte a granel, no respectivo documento fiscal. Art.