

A Organização Comum do Mercado Vitivinícola da União Europeia e o Regulamento das práticas enológicas

O modelo de financiamento comunitário para o setor vitivinícola faz-se através de Programas de Apoio nacionais para os Estados-Membros produtores e tem sido, ao longo de várias décadas, estabelecido com a publicação de vários Regulamentos.

1. A Organização Comum do Mercado Vitivinícola no seio da União Europeia

A União Europeia (UE) instituiu um mercado único através de um sistema harmonizado de leis aplicáveis a todos os Estados-membros. As políticas da UE têm por objetivo assegurar a livre circulação de pessoas, bens, serviços e capitais, legislar assuntos comuns na justiça e manter políticas comuns de comércio, agricultura, pesca, desenvolvimento rural e desenvolvimento regional.

O mercado único implica a livre circulação de bens, capitais, pessoas e serviços.

Como é óbvio, para o mercado único funcionar corretamente, tem de haver harmonização de regras, de forma a existirem iguais condições para todos os agentes económicos envolvidos, sem privilégios para qualquer deles. Nasceram assim as OCM (Organizações Comuns de Mercado), para cada uma das fileiras agroalimentares da União Europeia.

Duas grandes razões levaram os promotores do Tratado de Roma – entrado em vigor a 1 de janeiro de 1958 – a incluir os vinhos, os mostos e os sumos de uva na lista dos produtos agrícolas que deveriam ser objeto de uma “política agrícola comum”: por um lado, devido à importância socioeconómica da produção vinícola em diversos países da então designada CEE e, por outro, devido ao facto desta produção necessitar regularmente de intervenções públicas em virtude dos frequentes desequilíbrios entre a oferta e a procura, que no passado provocaram crises periódicas neste mercado (Niederbacher, 1982).

O álcool etílico e o vinagre foram acrescentados a esta lista, dada a interdependência entre estes produtos e diversos outros produtos agrícolas, entre os quais o vinho.

As uvas de mesa figuram também nessa lista de produtos, sem todavia constituírem uma

rúbrica separada, porque fazem parte da categoria “frutos” e estão, portanto, sujeitas às disposições relativas ao setor “frutas e legumes”, totalmente diferentes das que regem o mercado do vinho (Niederbacher, 1982).

Impôs-se, portanto, a necessidade de uma OCM Vitivinícola, concretizada sob a forma de um instrumento legislativo (Regulamento) emanado do Conselho dos Ministros da Agricultura da União Europeia, que estabelece as regras a utilizar no setor vitivinícola (Conselho Europeu, 2008).

O modelo de financiamento comunitário para o setor vitivinícola faz-se através de Programas de Apoio nacionais para os Estados-Membros produtores e tem sido, ao longo de várias décadas, estabelecido com a publicação de vários Regulamentos. A reforma da OCM viti-

vinícola deu-se em 2008, com a publicação do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho. Neste trabalho, quando se utilizar a expressão “Regulamento OCM”, subentende-se que estamos a falar do Regulamento 479/2008.

Cerca de um ano e três meses mais tarde, em 10 de julho de 2009, foi publicado o Regulamento (CE) 606/2009 (Comissão Europeia, 2009), pelo que a OCM vitivinícola foi dotada de um instrumento fundamental, que sistematiza e descreve todas as práticas enológicas autorizadas. Como o próprio Reg. 606/2009 estipula, qualquer prática enológica que não esteja incluída neste regulamento (ou num seu aditamento), é considerada ilegal.

2. O Regulamento (CE) N.º 479/2008 do Conselho (Regulamento OCM)

2.1. Estrutura do Regulamento

Este Regulamento, constrói todo o edifício da OCM Vitivinícola. Está estruturado em sete Títulos, que estabelecem os seus fundamentos:

- Título I – Disposições preliminares;
- Título II – Medidas de apoio;
- Título III – Medidas Reguladoras;
- Título IV – Comércio com países terceiros;
- Título V – Potencial de produção;
- Título VI – Disposições gerais;
- Título VII – Alterações e disposições transitorias e finais.

O Título III é aquele que iremos desenvolver mais aprofundadamente neste trabalho.

Dado que o Título III possui 7 capítulos, alguns dos quais divididos em várias secções, mencionaremos aqui apenas os seus primeiros dois capítulos:

- Título III – Medidas Reguladoras:
 - Capítulo I – Regras Gerais;
 - Capítulo II – Práticas Enológicas e Restrições.

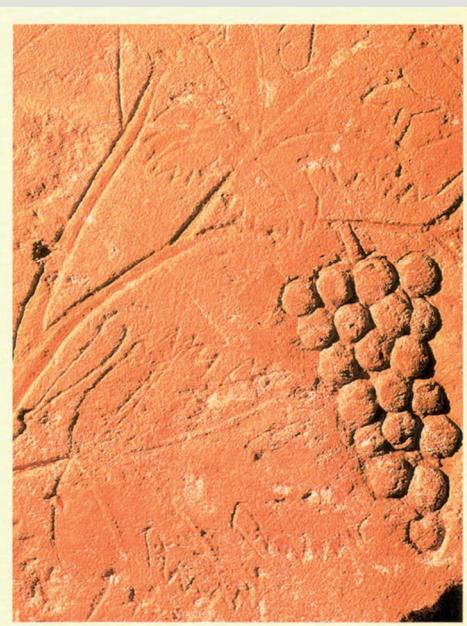


Figura 1 – Representação egípcia de uvas. Este tipo de representações, revelam a importância do vinho na era dos faraós. (Fragmento de relevo, período Amarna, cerca de 1350 a.C., encontrado em Hermópolis)

Paulo J.F. Cameira dos Santos e Alexandra Seabra

Pinto . INIAV, I.P.



2.2. O Capítulo I do Título III do Regulamento OCM, intitulado “Regras Gerais”

Este capítulo tem apenas dois artigos, o Artigo 24.^º intitulado “Classificação das castas de uva de vinho” e o Artigo 25.^º intitulado “Produção e comercialização”.

Trata-se, sem dúvida, de dois temas da máxima importância para o bom funcionamento da OCM vitivinícola, mas que caem fora do tema principal que nos propusemos abordar no presente trabalho.

2.3. O Capítulo II do Título III do Regulamento OCM, intitulado “Práticas Enológicas e Restrições”

Este Capítulo é algo extenso, possui sete artigos (do 26.^º ao 32.^º). Como em qualquer outra legislação, para se tornarem mais legíveis, os artigos são sucintos e remetem as questões mais longas para os Anexos. Assim acontece com o Regulamento OCM, onde os anexos mais importantes nesta área são os Anexos V e VI.

De forma sucinta, o Capítulo II refere que:

- i) Só as práticas enológicas constantes do Anexo V deste Regulamento, ou que venham a ser publicadas em Legislação Comunitária em futuros Regulamentos (como efetivamente veio a acontecer, por exemplo, com a publicação do Reg. 606/2009), devem ser usadas na produção e conservação de vinhos e outros produtos da vinha abrangidos pelo Regulamento OCM.
- ii) As práticas enológicas autorizadas só podem ser utilizadas para permitir uma boa vinificação, uma boa conservação, ou um bom apuramento dos produtos.
- iii) Entra em vigor o princípio das “regras mais estritas decididas pelos Estados-Membros”, segundo o qual os Estados-Membros podem limitar ou excluir a utilização de certas práticas enológicas dentro do seu território, bem como prever restrições mais estritas relativamente aos vinhos produzidos no seu território.
- iv) Define-se o modo operatório para a autorização de novas práticas enológicas, e critérios a adotar para a sua autorização [entretanto este modo operatório foi modificado, pelo que as regras atuais constam do Regulamento (UE) 1308/2013 (União Europeia, 2013)].
- v) Definem-se os métodos de análise a utilizar para determinar a composição dos produtos abrangidos pelo Regulamento OCM, e as regras a seguir para averiguar se esses produtos foram objeto de tratamentos contrários às práticas enológicas autorizadas. Salvo algumas exceções, fica estipulado que os métodos de análise recomendados e publicados pela OIV – Organização In-

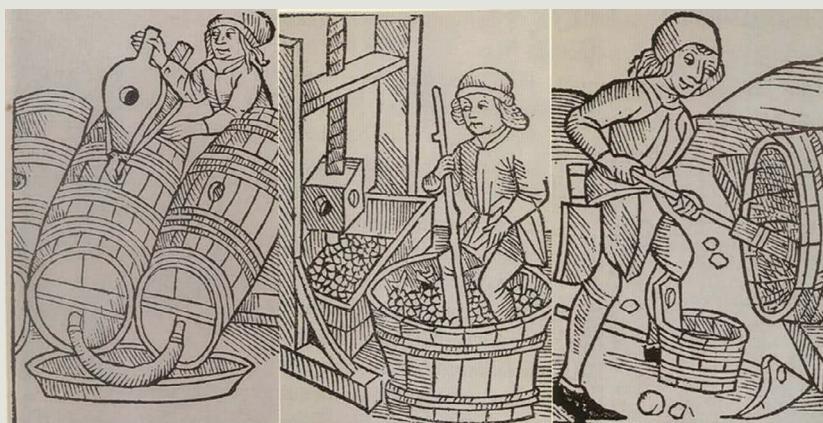


Figura 2 – Antiga representação de algumas tarefas durante a fabricação de vinho. Pelo menos uma delas (a representada à esquerda), poderia ser englobada na designação moderna de prática enológica, neste caso a sulfitação (prática enológica n.º 7 do Anexo I-A do Reg. 606/2009 da Comissão).

Trata-se de xilogravuras extraídas do *Tratado de Agricultura (Ruralium Commodorum)*, do autor Petrus de Crescentiis, do ano de 1303. A gravura da esquerda representa, presumivelmente, a sulfitação de uma barrica, pela queima de enxofre no seu interior. Para tal, o operador utiliza um fole, para oxigenar e melhorar a combustão.

A gravura do centro representa a pisa e a prensagem das uvas para a obtenção do mosto.

A gravura da direita representa a higienização de uma barrica. Para tal, um dos topos da barrica foi retirado e o operador retira o tártaro e outros depósitos incrustados no seu interior

- ternacional da Vinha e do Vinho, passam a ser adotados para este efeito.
- vi) Definem-se as características de pureza e identidade das substâncias utilizadas no âmbito das práticas enológicas.

No que diz respeito às práticas enológicas, reafirmamos o facto de que o Regulamento OCM só ficar completo com as regras descritas no Reg. 606/2009, publicado 1 ano e 3 meses mais tarde. Posteriormente ao ano de 2009, foram sendo aprovadas mais algumas práticas enológicas, pelo método de aprovação em vigor na União Europeia (União Europeia, 2013) pelo que, à data de hoje, existem mais alguns Regulamentos sobre práticas enológicas. Não iremos sobrecarregar este trabalho com a menção a esses Regulamentos.

No que às práticas enológicas diz respeito, pode dizer-se que os Regulamentos Comunitários não fazem mais do que colocar na letra da Lei as regras de bom senso e razoabilidade, que os agricultores, vinicultores, produtores-engarrafadores e outros agentes económicos intervenientes na fileira vitivinícola já conhecem perfeitamente e aplicam há vários séculos.

2.4. Conceito de prática enológica

Não existe uma definição única e definitiva de prática enológica, pelo que, para a sua compreensão, pretendemos que o leitor entenda o conceito que lhe está subjacente.

As práticas enológicas são muito antigas, assim como as tentativas de impor regras para a sua regulação e controle (Figura 2).

Esse facto deriva da percepção de que as práticas enológicas são apenas instrumentos, e

não fins em si, e que a sua utilização pode ser desvirtuada, quer para se conseguir uma adulteração do vinho, quer para se atingirem objetivos diferentes da finalidade primária a que a prática enológica se destina.

Ao longo dos tempos, as práticas enológicas foram muitas vezes utilizadas apenas para esconder e disfarçar defeitos dos vinhos.

Isto já para não falar nas adulterações, mas essas nem sequer merecem o epíteto de práticas enológicas.

Hoje em dia (e isso transparece ao longo da regulamentação comunitária), tem-se uma perspetiva diferente.

Para se obterem bons vinhos, deve-se envidar todos os esforços, através da viticultura, para se obter uma boa matéria-prima (uva). Ou seja, os vinhos devem ser corretamente feitos de raiz, mesmo no sentido literal do termo!

Começando na vinha, através de uma correta determinação da data de vindima, no encaminhamento rápido das uvas para a adega, etc., etc. As práticas enológicas apenas devem servir como auxiliares, e devem passar despercebidas, tal como o árbitro num jogo de futebol. Todos sabemos que as melhores atuações dos árbitros, durante um jogo, são aquelas em que ele passa despercebido, porque soube ser suficientemente competente para tal, e atuar em conformidade, para bem da verdade desportiva. Assim deve ser a utilização de práticas enológicas em vinificação, não devendo estas deixar qualquer “marca” ou “cunho” no vinho que desvirtue a sua tipicidade e autenticidade. O enólogo deve recorrer às práticas enológicas com moderação, verificando, em primeiro lugar, se tal expediente é estritamente necessário.

Perante um determinado objetivo nas etapas de vindima e vinificação (melhoria da fermentação alcoólica, clarificação do mosto ou do vinho, etc.), o enólogo deve ponderar e escolher, dentre as opções disponíveis, a prática enológica que for menos invasiva e mais respeitadora da matéria-prima que a Natureza lhe concedeu.

Este último raciocínio só se aplica, evidentemente, às práticas enológicas que não sejam intrínsecas à produção de um determinado vinho, como, por exemplo, a adição de aguardente ao mosto, para o fabrico de vinhos licorosos. Em casos como este, a mera hipótese de não utilizar a prática enológica, nem sequer se coloca ao enólogo.

3. Interlúdio histórico: António Augusto de Aguiar e a Exposição Vinícola de Londres de 1874

No início da década de 1870, o nosso compatriota António Augusto de Aguiar foi nomeado Comissário régio com vista à Exposição de Vinhos, a realizar em Londres no ano de 1874, pelo “ministro das obras públicas commercio e industria” do governo dessa época, de seu nome António Cardoso Avelino.

A dita exposição tinha sido promovida pelos mesmos “comissários de Sua majestade Britannica” que, no ano de 1851, organizaram a afamada Exposição Universal. Este tipo de Exposições Universais, precursoras das modernas exposições mundiais (como foi a nossa EXPO 98), tinha como objetivo melhorar o intercâmbio cultural e comercial entre os povos e nações. Londres tinha tido a honra de acolher a Exposição Universal de 1851.

Surgia assim no horizonte, vinte e poucos anos mais tarde, uma nova exposição em Londres, dedicada exclusivamente aos vinhos de todo o mundo, e António A. Aguiar era o seu digno comissário, enviado de Sua Majestade o Rei de Portugal! (Aguiar, 1876).

As suas diligências para encontrar os melhores vinhos oriundos de solo português começaram de imediato, assim como as desilusões com as dificuldades surgidas logo nas primeiras tentativas.

António A. Aguiar teve a preocupação de expor as suas ideias de imediato após o seu regresso de Londres, preferindo Conferências à redação de um Relatório porque “Tive medo que me esquecesse alguma coisa com a demora. Nas carroagens dos caminhos de ferro não o podera escrever, e quando o fizesse ninguem o leria talvez. (...) Devem compreender agora o motivo das minhas impaciências. É aqui sem pretensão nem ceremonial, que vamos conversar placidamente sobre o fabrico do vinho”.

Assim, a primeira Conferência teve lugar a 9

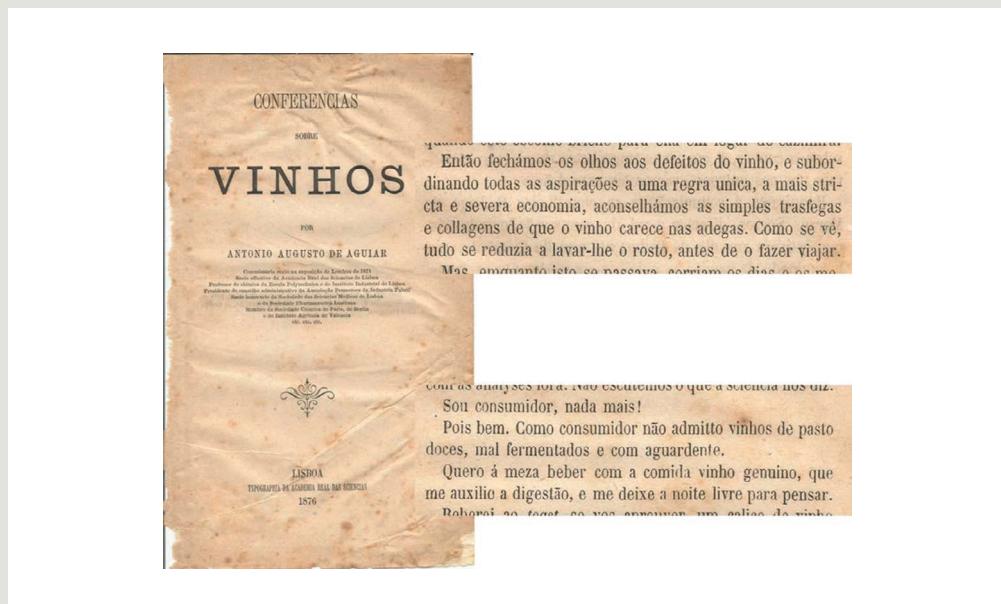


Figura 3 – Extratos do livro “Conferencias sobre vinhos”, de António Augusto de Aguiar (Lisboa, 1876), de onde se retiram duas passagens.

Em cima (pág. 17), o autor conta como se socorre de algumas práticas enológicas para mitigar os defeitos de um vinho, que seria depois enviado à Exposição de Londres de 1874.

Em baixo (pág. 73), o autor, depois de algumas incursões na ciência do vinho, desabafa as suas frustrações, afirmando que prefere a posição de consumidor à de cientista do vinho, mas não tolera adulterações nem faltas de genuinidade

de agosto de 1875 no salão nobre do Teatro de D. Maria II. Como ele aí relatou, teve de enfrentar bastantes dificuldades enquanto comissário régio da referida exposição. É que o ministro do Rei, em 1873, tinha-o incumbido de levar os melhores vinhos portugueses à exposição: “(...) Portugal, que não havia comparecido nas exposições anteriores de objectos de arte e descobrimentos científicos ou industriaes (...) deliberou fazer-se representar na secção dos vinhos com os produtos mais notáveis do seu solo vinícola” (Aguiar, 1876). Apesar de estar absolutamente convicto da existência em Portugal de vinhos de altíssima qualidade, dignos de estar presentes na dita Exposição de Londres, o autor relata, nesta 1.ª Conferência, as dificuldades e peripécias que encontrou para encontrar e selecionar vinhos de qualidade, que não tivessem defeitos, doenças ou anomalias.

Recomendamos vivamente aos leitores da VIDA RURAL a leitura destas excelentes conferências. Na Figura 3, apresentamos duas afirmações de A.A. Aguiar que me parecem bastante elucidativas e de alguma utilidade para a compreensão do tema em apreço neste artigo. Quer o Rei, quer o governo dessa época compreenderam a importância da Exposição de Londres, e a vantagem que decorria de uma presença digna de uma amostra representativa dos melhores vinhos portugueses.

Para tal, o ministro António Avelino nomeou uma comissão de dois vogais, João Ignacio Ferreira Lapa e António Augusto de Aguiar, encarregando-os de redigirem instruções que “permittissem a melhor apresentação dos nos-

sos vinhos, em harmonia com o programma da comissão inglesa, e nas condições de serem bem recebidos e poderem agradar nos mercados da Gran-Bretanha”.

E continua: “Posto que á primeira vista pareça fácil desempenhar tão honrosa incumbência, é certo, que o conhecimento que as pessoas nomeadas tinham do estado da nossa industria vinhateira, as colocava em posição embarracosa para não se dizer bastante difícil. De certo o comprehenderá, sem custo, quem esteja habituado a tratar dos negócios públicos com verdadeiro amor da pátria”.

Seria muito longo, e talvez despropositado, continuar a narrar neste artigo passagens do livro de A.A. Aguiar. Deixamos essa tarefa para o leitor mais interessado.

Mas o que interessa reter é a mensagem que António Aguiar quer transmitir ao longo do livro: o atraso, à época (segunda metade do século XIX), da agricultura portuguesa, e as repercussões que isso tinha quando Portugal era chamado, por diversas razões, aos palcos internacionais.

Sabendo da qualidade intrínseca das condições naturais e edafoclimáticas do nosso país para a produção de vinhos, os nossos protagonistas A.A. Aguiar e J.I. Ferreira Lapa, culpam as más práticas enológicas então vigentes para o fracasso das suas tentativas em encontrar vinhos dignos da Exposição de Londres.

O mesmo se passou no nosso país, cerca de um século mais tarde, no momento imediatamente anterior à entrada de Portugal na então designada CEE. Nessa época, a fileira vitivinícola estava bastante carenciada de reformas e in-

vestimentos, quer nas vinhas quer nas adegas. Os investimentos fizeram-se e a situação mudou radicalmente, pelo que atualmente o país dispõe de adegas muito bem equipadas, enólogos e profissionais do setor de excelente competência, e os frutos de toda essa mudança começam a surgir, com o aumento do reconhecimento internacional dos nossos vinhos, prémios internacionais e aumento em valor das exportações de vinhos.

4. Práticas enológicas constantes do Regulamento OCM

Como se referiu anteriormente, no Anexo V do Regulamento OCM, são definidas apenas 3 práticas enológicas, a saber: **enriquecimento, acidificação e desacidificação** em certas zonas vitícolas, sendo as restantes definidas num Regulamento autónomo, mais precisamente o Reg. 606/2009.

O conceito de prática enológica definido no Regulamento OCM (que seria depois melhorado e alargado com a publicação do Reg. 606/2009), baseia-se na lógica seguinte: qualquer prática enológica tem regras específicas, podendo ter (ou não) um ou mais produtos enológicos ou materiais associados. Terá de ser sempre sujeita a regras de execução e restrições, bem como métodos de análise associados para permitir o controlo da sua utilização. Por diversas razões (por exemplo, nível de complexidade), algumas práticas enológicas só são admitidas pelo Regulamento OCM, “se o tratamento for efectuado sob a supervisão de um enólogo ou de um técnico aprovado pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território se efetue o tratamento” (Conselho Europeu, 2008).

Na Figura 4, dá-se o exemplo de uma prática enológica que não cumpre os regulamentos comunitários, porque, tal como é perceptível na fotografia, a sua aplicação enferma de várias não conformidades.

5. A definição de vinho constante na Regulamentação Comunitária

Esta definição, pela sua simplicidade e elegância, é uma pequena maravilha do ponto de vista jurídico-normativo.

No acervo da Regulamentação Comunitária, surge pela primeira vez em 1979 no Anexo II do Regulamento CEE n.º 377/79 (Comunidade Económica Europeia, 1979), tendo figurado em todas as reformas da OCM vitivinícola desde então, mantendo-se inalterada. Também aparece no Regulamento OCM, mais precisamente no seu Anexo IV.

De uma só vez esta definição clarifica conceito que define, separando-o de outros conceitos, e delimita o seu alcance.



Figura 4 – Colagem tradicional de um vinho com albumina de ovo.
Nesta fotografia, a prática enológica não está a ser corretamente executada, porque a albumina de ovo tem de ser um produto enológico homologado, o que não é o caso

Lança as bases de todo o edifício legislativo do setor vitivinícola da União.

Vejamos então a referida definição de vinho: **Por «vinho» entende-se o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mostos de uvas.**

Ao estabelecer como único ingrediente possível para o fabrico de vinho as uvas frescas, esta definição dá o mote para os conceitos que se seguem, em particular os que estão na base de cada uma das práticas enológicas.

O facto de nesta definição ser referido também o mosto de uvas como ingrediente possível para o fabrico de vinho, reforça a definição, porque o Regulamento OCM também se ocupa com o mosto de uvas, sendo definido como “produto líquido obtido naturalmente ou por processos físicos a partir de uvas frescas”.

Aproveitamos esta ocasião para esclarecer o leitor quanto às diferenças que o Regulamento OCM estabelece entre “mosto de uvas” e “sumo de uvas”. O mosto é obtido a partir de uvas frescas, exclusivamente por processos físicos, e a sua obtenção está sujeita às demais restrições já referidas.

O “sumo de uvas” não está sujeito a tantas restrições. Por exemplo, se atentarmos na definição constante do Anexo I do Regulamento OCM, nela é referido que o “sumo de uvas” pode ser obtido por reconstituição (portanto, com adição de água) a partir de mosto de uvas concentrado ou sumo de uvas concentrado. Desta forma, o sumo de uvas, nesta aceção la-

ta, é inapto ao fabrico de vinho.

Portanto, em última análise, são as uvas frescas o único ingrediente autorizado para o fabrico de vinho.

Claro que há exceções e derrogações, mas estas continuam sob a tutela da mesma lógica do ingrediente único.

Algumas das principais são:

- Os vinhos licorosos podem ser adicionados de aguardente vínica (exceção) – aplicável em toda a Comunidade;
- Os vinhos gregos «Retsina» podem ser adicionados de resina de pinheiro de alepo (exceção) – só aplicável na Grécia;
- Pode ser autorizada a adição de sacarose ao mosto (derrogação) – só aplicável quando as condições climatéricas o tornem necessário em certas zonas vitícolas da Comunidade (Portugal, Espanha, Grécia, Itália e Chipre não estão abrangidos – número 3, da Parte B do Anexo V).

Em todo o Regulamento OCM, transparece a lógica do ingrediente único, e o Legislador quase que nos pede desculpas pelas exceções, quase que nos “grita” que certas derrogações são transitórias e que algumas das exceções, se virmos bem, não são bem exceções (ex: os vinhos licorosos podem levar aguardente, mas tem de ser aguardente vínica produzida com vinhos produzidos com um único ingrediente...).

6. Comentários ao Anexo VI do Regulamento OCM

Como se disse, no Anexo VI são enumeradas

as “restrições”, isto é, limites e linhas vermelhas que não podem, de forma alguma, ser ultrapassadas.

Destacamos algumas:

Regulamento OCM – ANEXO VI RESTRICOES

A. Generalidades

1. Todas as práticas enológicas autorizadas excluem a adição de água.
2. Todas as práticas enológicas autorizadas excluem a adição de álcool, com exceção das práticas relacionadas com a obtenção de mosto de uvas frescas amuado com álcool, vinho licoroso, vinho espumante, vinho aguardentado e vinho frisante.
3. O vinho aguardentado só será utilizado para destilação.

B. Uvas frescas, mosto de uvas e sumo de uvas

1. (...)
2. O sumo de uvas e o sumo de uvas concentrado não devem ser vinificados nem adicionados ao vinho. É proibida a fermentação alcoólica destes produtos no território da Comunidade.
3. (...)
4. (...)
5. (...)

C. Lotação de vinhos

Salvo decisão em contrário do Conselho, de acordo com as obrigações internacionais da Comunidade, a lotação de um vinho originário de um país terceiro com um vinho comunitário ou entre vinhos originários de países terceiros é proibida na Comunidade.

D. Subprodutos

1. A sobrepressão das uvas é proibida. Tendo em conta as condições locais e técnicas, os Estados-Membros estabelecem a quantidade mínima de álcool que deve estar contida nos bagaços e nas borras após a prensagem das uvas.
2. (...)
3. A prensagem de borras de vinho e a refermentação de bagaço de uvas para fins que não a destilação ou a produção de água-pé são proibidas. A filtração e a centrifugação de borras de vinho não são consideradas prensagem se os produtos obtidos forem sãos, genuínos e comercializáveis.
4. Se o seu fabrico for permitido pelo Estado-membro em causa, a água-pé só pode ser utilizada para destilação ou consumo familiar do produto.
5. (...)

Comentários:

O número 1 da Parte A, reforça a proibição da adição da água ao mosto ou ao vinho, que já tinha sido formulada com a definição de vinho (pelo conceito do único ingrediente). Logicamente, se o único ingrediente são as uvas frescas, a água não pode ser utilizada como ingrediente no fabrico de vinho.

O mesmo se pode dizer do número 2 da Parte A, mutatis mutandis “água” para “álcool”.

O n.º 2 da Parte B refere que a fermentação alcoólica de sumo de uvas é proibida no território da Comunidade. Isto decorre da definição de sumo de uvas, dado que, segundo essa definição, este pode eventualmente conter água exógena.

Por exemplo, se o “mosto” ou “mosto concentrado” forem adicionados de água (p.ex., para que o mosto concentrado volte a ter o grau Brix original), passam à categoria de “sumo de uva”, ficando portanto proibidos para efeitos de fabrico de vinho.

Toda a Parte D é consagrada aos subprodutos. Aqui a preocupação do Legislador foi de evitar abusos com a exploração e exaustão de matéria-prima, que, por definição, ficou esgotada com as operações tecnológicas anteriores, destinadas à produção do vinho propriamente dito.

A parte nobre da uva, e só essa, deve ser destinada à produção de vinho e, no momento apropriado, as operações tecnológicas mais adequadas devem ser postas em marcha para o obter. Deixar passar essa fase e tentar obter mais vinho a partir dos subprodutos é proibido pelos Regulamentos.

Pelo que foi dito acima, do ponto de vista técnico, compreende-se que a sobrepressão seja proibida.

7. O Regulamento (CE) N.º 606 do Conselho e as práticas enológicas

De forma não exaustiva e apenas a título de exemplo, a Tabela 1 destaca oito práticas enológicas, de entre o conjunto das 43 que vêm tipificadas no Anexo I-A do Reg. 606/2009 (Comissão Europeia, 2009). Os textos são os do Regulamento OCM, com exceção da coluna “Observações”, que é da nossa autoria.

8. A Organização Internacional da Vinha e do Vinho – OIV

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) foi fundada em 29 de novembro de 1924, e define-se como um organismo intergovernamental de caráter científico e técnico de competência reconhecida no domínio da vinha e do vinho, das bebidas à base de vinho, das uvas de mesa, das passas secas e de outros produtos derivados da vinha (www.oiv.int).

É atualmente composta por 45 Estados-mem-

bros e por uma região com o estatuto de observador (Yantai, na China). Existem ainda observadores permanentes de diversas organizações setoriais ligadas à vinha e ao vinho. Presentemente, a União Europeia não é membro da OIV. No entanto, a OIV conta entre os seus membros 20 Estados-Membros da União. Esses Estados-Membros têm algum peso no seio da Instituição podendo, por exemplo, propor alterações aos projetos de resolução da OIV, ou, por sua iniciativa, submeter à Assembleia-Geral novos projetos de resolução que serão depois votados.

Através das Resoluções da sua Assembleia-Geral, este organismo tem como missão principal o aconselhamento e a padronização em apoio aos diferentes atores da fileira vitivinícola, em especial na área dos atos normativos dos Estados-membros. A OIV também executa trabalhos científicos próprios, cuja orientação tutela, e pode ser convidada por um estado soberano a participar em processos de regulamentação nos domínios vitivinícola, de saúde e de saúde pública.

8.1. A cooperação entre a União Europeia e a OIV

O Artigo 31.º do Regulamento OCM diz, sucintamente, o seguinte: de uma forma genérica, os métodos de análise a utilizar para determinar a composição dos mostos, vinhos e demais produtos vinícolas objeto dos regulamentos comunitários, bem como para averiguar se esses produtos foram objeto de tratamentos contrários às práticas enológicas autorizadas pela UE, são os recomendados pelo OIV. Quando não existam métodos recomendados pela OIV para um determinado parâmetro analítico, os métodos de análise a aplicar serão objeto de estudo pela Comissão Europeia, que pesquisará o melhor método, assistida por um Comité de Regulamentação (definido no Artigo 113.º), e o publicará no Jornal Oficial da União Europeia.

Quanto às práticas enológicas, a UE não aplica de forma automática as que foram aprovadas em Resoluções da Assembleia-Geral do OIV. E compreende-se porquê.

Em vez disso, a UE reserva-se o direito de aprovar as suas próprias práticas enológicas, para o que definiu mecanismos próprios que estão plasmados no Regulamento (UE) 1308/2013 (Comissão Europeia, 2013).

Existe uma Proposta de Decisão do Conselho (Comissão Europeia 2017-a e 2017-b), que estabelece a posição a adotar em nome da União Europeia relativamente a determinadas resoluções a votar no âmbito da Assembleia-Geral da OIV. Esta proposta, se vier a ser adotada, permitirá que fiquem melhor reguladas as relações entre a União Europeia e a OIV.

TABELA 1 – ALGUMAS PRÁTICAS ENOLÓGICAS DESCRIPTAS NO REG. 606/2009

N.º de ordem no Anexo I-A	Prática Enológica (texto do Reg.)	Condições de utilização (texto do Reg.)	Limites de utilização (texto do Reg.)	Observações (texto nosso)
3	Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte		A eventual utilização de um adjuvante não deve deixar resíduos indesejáveis no produto tratado	Hoje em dia, a tendência é a opção pela microfiltração tangencial para efeitos de clarificação dos vinhos, que não faz uso de qualquer adjuvante
5	Utilização de leveduras de vinificação secas ou em suspensão vírica	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação, assim como na segunda fermentação alcoólica de todas as categorias de vinhos espumantes		Note-se que a adição de leveduras deve ser feita com as mesmas na forma seca ou liofilizada; ou, em alternativa, em suspensão vírica (ou seja, fazendo previamente uma suspensão de leveduras secas num pequeno volume de mosto ou vinho). Desta forma, não se viola o princípio da proibição da adição de água ao vinho
7	Utilização de dióxido de enxofre (também designado por anidrido sulfuroso), de bisulfito de potássio ou de metabissulfito de potássio (também designado por dissulfito de potássio ou pirossulfito de potássio)		Limites estabelecidos no anexo I B (quantidade máxima no produto colocado no mercado)	A utilização de dióxido de enxofre para destruição dos micro-organismos dos vinhos remonta desde há milénios. Por exemplo, os romanos utilizavam enxofre retirado das crateras dos vulcões, para queimar nos ôdres e assim gerar SO ₂ (Wedzicha, 1984)
10	Clarificação por meio de uma ou várias das seguintes substâncias para uso enológico: – gelatina alimentar; – matérias proteicas de origem vegetal provenientes do trigo ou da ervilha; – colágeno; – caseína e caseinatos de potássio; – ovalbumina; – bentonite; – dióxido de silício, sob a forma de gel ou solução coloidal; – caulinato; – tanino; – enzimas pectolíticas; – preparação enzimática de beta-glucanase	As condições de utilização da betaglucanase são estabelecidas no apêndice 1		Prática enológica designada na gíria por “colagem”. Note-se que nenhum destes produtos autorizados para efetuar “colagens” aos vinhos pode ser considerado um ingrediente, dado que tem de ser totalmente removido no final da colagem
36	Tratamento por eletrodiálise, para estabilização tartárica do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 7		O tratamento por eletrodiálise permite estabilizar o vinho do ponto de vista tartárico, pela remoção das quantidades necessárias dos iões hidrogenotartátrico e potássio do vinho. Note-se que os iões são removidos à temperatura ambiente, não havendo formação de entidades cristalinas
40	Desalcoolização parcial de vinhos	Apenas no vinho, nas condições estabelecidas no apêndice 10		Prática enológica cada vez mais utilizada devido às alterações climáticas
42	Adição de carboximetilcelulose (gomas de celulose), para estabilização tartárica	Apenas no vinho e em todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes	Máximo 100 mg/L	A carboximetilcelulose servirá de coloide protetor, impedindo a cristalização do bitartátrato de potássio nas garrafas de vinho colocadas no comércio
43	Tratamento de permuta catiônica, para estabilização tartárica do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 12		O tratamento de permuta catiônica permite estabilizar o vinho do ponto de vista tartárico, pela remoção das quantidades necessárias apenas do catião potássio do vinho. O anião bitartátrato não é removido. Assim, não havendo quantidades suficientes de potássio, não haverá formação de entidades cristalinas no vinho. Note-se que o apêndice 12 apenas autoriza a regeneração das resinas por ciclo ácido, o que implica que os iões potássio do vinho são trocados por iões H ⁺ , o que implica uma descida do pH do vinho

Cumpre referir que a OIV é apenas um organismo intergovernamental, não possuindo qualquer poder para interferir nos mercados, nem na sua regulamentação, que está a cargo dos estados soberanos, das suas uniões aduaneiras, das suas associações ou federações.

Por isso, é incorreto dizer “a OIV proíbe” ou “a OIV autoriza”, devendo antes dizer-se “a OIV não recomenda” ou “a OIV recomenda”.

Cabe pois, unicamente às nações soberanas decidir e legislar sobre estes assuntos.

8.2. Origens e particularidades da Regulamentação Comunitária

As regiões e países que estão hoje sob a esfera de influência da União Europeia, e também alguns dos países do Médio Oriente e Norte de África, lidam desde há milénios com a cultura da vinha e do vinho e, desde a Antiguidade, viram acontecer no seu território uma enorme evolução nas práticas vitícolas e enológicas.

Com alguma sabedoria, o Legislador europeu tem sabido incorporar na regulamentação vitivinícola essa sabedoria ancestral, que foi apurada muitas vezes com sangue, suor e lágrimas, ao longo dos séculos, até se chegar à sua versão atual.

Por essas razões, o Legislador europeu é geralmente bastante prudente na admissão de novas práticas enológicas, o que, muitas vezes, é mal compreendido por alguns agentes económicos, que querem rapidamente evoluir para práticas enológicas que lhes permitam uma suposta “maior eficiência” e “economias de escala”, no curto prazo.

Esta dialéctica União Europeia/Outros Organismos Intergovernamentais & Regulamentadores, surge muitas vezes nos fóruns de discussão, e noutras formas de debater e trocar ideias entre enólogos, investigadores e profissionais da fileira vitivinícola.

Nesses fóruns, surge muitas vezes a ideia de que a transposição para a regulamentação europeia das Resoluções da Assembleia-Geral da OIV tem sempre de acontecer, sendo lamentável que não aconteça com maior celeridade.

Em nossa opinião, as coisas neste campo devem continuar como estão, mantendo-se os cuidados e caldos de galinha que a União Europeia atualmente tem em relação à adoção de novas práticas enológicas.

Como exemplo de prática enológica admitida pela OIV, mas não admitida na UE, temos a “Desidratação parcial dos vinhos”.

Efetivamente, através da Resolução OIV Oeno 2/2001, a Assembleia-Geral da OIV passou a autorizar esta prática enológica, que consiste na concentração do vinho, por eliminação de água, com o objetivo de lhe aumentar o grau alcoólico.

No entanto, a União Europeia nunca autorizou esta prática enológica (nem prevemos que venha a autorizar) pela utilização das técnicas separativas atualmente mais vulgarizadas e mais acessíveis (nanofiltração, osmose inversa e evaporação térmica). Efetivamente, nenhuma destas técnicas consegue promover uma eficaz e exclusiva eliminação da água do vinho. Ao eliminar a água, estas técnicas “tocam” e removem também outros componentes do vinho, alguns deles bastante nobres e importantes.

Assim, ao proceder à desidratação do vinho pelas técnicas separativas mais vulgarizadas, conjuntamente com a água é também eliminado álcool e, por arrastamento, muitos aromas de constituição do vinho (sobretudo a parte mais nobre desses aromas), o que pode destruir a autenticidade e tipicidade do vinho.

Estas técnicas funcionam pela eliminação do vinho uma mistura constituída por álcool+água+aromas (que no caso da nanofiltração e da osmose inversa se designa permeado), conseguindo-se assim uma concentração geral do vinho. Então o permeado, com toda a sua riqueza aromática, é pura e simplesmente deitado fora.

No caso da nanofiltração e da osmose inversa, apesar de se eliminar algum álcool do vinho, a eliminação de água é largamente maioritária, conseguindo-se assim o efeito de concentração do vinho, incluindo a concentração do álcool.

Existe apenas uma técnica, a crioconcentração, que permite concentrar o vinho com preservação de aromas. Por isso, na Parte B do Anexo V é autorizada “a concentração parcial de vinho por arrefecimento” e, mesmo neste caso, com bastantes restrições.

Resumindo, no domínio da concentração de produtos vinícolas, mais uma vez, a União Europeia é bastante cautelosa e apenas autoriza a concentração parcial de mosto, nas condições e restrições referidas no Regulamento OCM (Partes A e B do anexo V), e a concentração parcial de vinho por arrefecimento [nas condições e restrições referidas na alínea c) da Parte B do Anexo V].

E comprehende-se porquê. Trata-se de técnicas que, quando mal utilizadas, podem ser muito poderosas no ato de desvirtuar e destruir da tipicidade e da autenticidade dos vinhos. Podem introduzir, de forma desleal, grandes vantagens competitivas a quem as utiliza (e, consequentemente, desvantagens a quem não as utiliza), desvirtuando assim a livre e sã concorrência baseada nos princípios fundadores da União.

9. Conclusões

Em nosso entender, toda a regulamentação (nacional, comunitária, internacional) deve ter como objetivo, apenas, a proteção do vinho, da sua tipicidade, autenticidade e genuinidade, bem como garantir condições de produção sustentáveis e em harmonia com a preservação do ambiente.

Para que todos possamos exclamar, como António Augusto de Aguiar: “**Sou consumidor, nada mais! (...) Quero à mesa beber com a comida vinho genuíno, que me auxilie a digestão, e me deixe a noite livre para pensar!**”

Ou seja, a regulamentação deve estar ao serviço dos mais altos valores que a civilização do vinho acumulou e nos legou, permitindo que o seu consumo moderado e responsável continue a cumprir o papel que tem cumprido desde há milénios: ajudar a Humanidade pensar! ☺

Referências Bibliográficas

- Aguiar, A.A. (1876). Conferências sobre vinhos. Typografia da Academia Real das Sciencias, Lisboa.
- Comunidade Económica Europeia (1979). Regulamento (CEE) n.º 377/79, que estabelece a 1.ª organização comum do mercado vitivinícola.
- Conselho Europeu (2008). Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho, de 29 de Abril de 2008, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e que modifica os regulamentos (CE) n.º 1493/1999, (CE) n.º 1782/2003, (CE) n.º 1290/2005, e (CE) n.º 3/2008, e revoga os regulamentos (CEE) n.º 2392/86 e (CE) n.º 1493/1999.
- Comissão Europeia (2009). Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de Julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.
- Comissão Europeia (2017-a). Proposta de decisão do Conselho, que estabelece a posição a adotar em nome da União Europeia relativamente a determinadas resoluções a votar no âmbito da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Documento n.º COM(2017) 221 final-2017/0094 (NLE).
- Comissão Europeia (2017-b). Anexo da Proposta de decisão do Conselho, que estabelece a posição a adotar em nome da União Europeia relativamente a determinadas resoluções a votar no âmbito da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Documento n.º COM(2017) 221 final-ANNEX 1.
- União Europeia (2013). Regulamento (UE) N.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 103797/2001, (CE) n.º 1234/2007 do Conselho.
- Niederbacher, A. (1982). O vinho na Comunidade Europeia. Documentação Europeia. Divisão IX/C/II - coordenação e preparação de publicações. Bruxelas.
- Wedzicha, B.L. (1984). Chemistry of sulphur dioxide in foods. Elsevier Applied Science Publishers, Ltd. Barking, Essex, England.